



Griekse pastagratin met kip

en feta, courgette en olijven



30-40min



2 personen

Je weet dat het echt winter is als het buiten guur en koud is en er binnen een heerlijke schotel met bubbelende gesmolten kaas in de oven staat. Deze Griekse versie van aardappelgratin vervangt de aardappels voor pasta en bevat natuurlijk feta en olijven. Malse kipstukjes die een beetje knapperig worden in de oven en je wintermaal is compleet.

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 1 zakje gyroskruiden
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 kipfilet
- 100g feta ⁷
- 1 zakje zwarte olijven

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1050kcal, vet 54.5g, koolhydraten 90.9g, eiwit 45.8g



1. Courgette bakken

Verwarm de oven voor op 240°C. Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **pasta**. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **courgette** in blokjes. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **knoflook**, **courgette** en **gyroskruiden** met een snuf zout en peper ca. 2min.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook ca. 7min (de **pasta** hoeft nog niet gaar te zijn). Giet af en doe terug in de pan.



2. Saus maken

Draai het vuur middelhoog en voeg de **crème fraîche** toe. Doe een deksel op de pan en stoof het geheel ca. 5min. Schep de **groenten** in een hoge (maat)beker en zet opzij. Veeg de pan schoon.



5. Gratin maken

Pureer de **courgette** tot een gladde **sous** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Verdun de **sous** met wat water als je 'm te dik vindt. Schep de **sous** en de **kip met paprika** door de **pasta**. Stort het geheel in een ovenschaal.



3. Groenten en kip bakken

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Pel en snijd de **ui** in reepjes en dep de **kip** droog. Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan en bak de **kip**, **paprika** en **ui** met een snuf zout 6-7min, tot de **kip** gaar is. Neem de pan van het vuur.



6. Ovenschotel gratineren

Verkruimel de **feta** boven de ovenschaal en bak de **gratin** ca. 10min in de oven. Snijd de **olijven** in plakjes en strooi ze voor het serveren over de **pastagratin**