



Penne in roomsaus met kipdijfilets

met spekjes, champignons en prei



ca. 25min



2 personen

Kip of spek? Of liever allebei? Vandaag ga je voor het laatste, met onze penne met kip én spekblokjes. Je vult de romige saus met lekker veel champignons en prei. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 1 prei
- 250g champignons
- 1 teen knoflook
- 1x spekreepjes
- 2 kippendijfilets
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- 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 979kcal, vet 49.7g, koolhydraten 90.8g, eiwit 40.4g



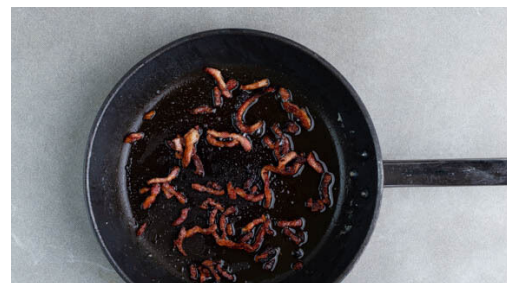
1. Groenten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren en snijd ze overdwers in dunne repen. Snijd de **champignons** in vieren. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water er kook in 8-10min beetgaar. Giet af, doe terug in de pan en houd afgedekt warm.



2. Spek uitbakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **spekjes** in 2-3min knapperig. Schep ze uit de pan op wat keukenpapier. Maak de pan nog niet schoon.



5. Saus maken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **kip** in 2-3min stevig aan. Voeg de **champignons** toe en bak 2min. Voeg de **witte preireepjes** en de **knoflook** toe. Bak 1-2min en roer 1el bloem en de **helft van het bouillonpoeder** door de pan. Voeg 200ml water toe en roer de **crème fraîche** erdoor. Laat de **saus** nog 2-3min sudderen.



3. Kip voorbereiden

Dep de **kippdijfilets** droog en snijd ze in stukken van 3-4cm. Wrijf in met zout en peper.



6. Pasta afmaken

Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en schep de **saus** in de kookpan bij de **pasta**. Meng goed en serveer de **pasta** met de **spekjes** en de **rest van de preireepjes**.