



Makkelijke penne met kip

en romige champignonsaus



20-30min



2 personen

Een feest voor kinderen én grote mensen. Deze goedgevulde pasta in romige saus doet het bij iedereen goed. De malse kip, hartige champignons en stevige penne worden geserveerd in een heerlijke roomsaus waar vast en zeker geen druppel van overblijft.

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 250g champignons
- 1 ui
- 2 kippendijfilets
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mosterd ¹⁰
- ½el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1006kcal, vet 47.2g, koolhydraten 107.5g, eiwit 36.5g



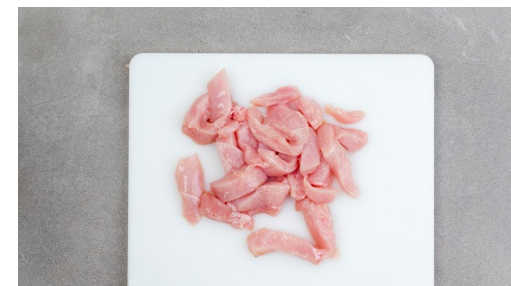
1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren, de **grotere exemplaren** in zessen. Pel en snijd de **ui** in dunne reepjes.



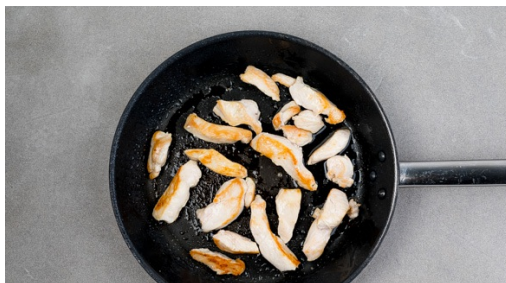
2. Pasta koken

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



3. Kip voorbereiden

Dep de **kippendijfilets** droog en snijd ze in repen van 3-4cm lang.



4. Kip aanbraden

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Bak de **kip** in 3-4min goudbruin. Haal uit de pan en leg apart.



5. Champignons toevoegen

Verhit de koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **champignons** 3-5min. Voeg de **ui** toe en bak nog 1-2min. Bestuif met 1-2tl bloem, roer door en blus af met 100-200ml water. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in de **sous** en voeg dan de **crème fraîche** toe. Doe de **kip** erbij en laat 1-2min sudderen.



6. Peterselie hakken

Breng de **sous** goed op smaak met 2el mosterd, peper en peper en evt. **meer bouillonpoeder**. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn en roer de **helft van de peterselie** door de **sous**. Voeg de **pasta** toe en roer goed door. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de peterselie**.