



Lumaconi met kip en paprikasaus

met feta en gerookte amandelen



ca. 25min



2 personen

Lumaconi is een pastasoort die bij uitstek geschikt is voor sauzen. We serveren de buisjespasta vandaag met een zelfgemaakte saus van geroosterde paprika en feta. Erbij maak je een heerlijke fetatopping met basilicum en gerookte amandelen en je gooit ook nog eens een goeie hoeveelheid geraspte kaas door je pasta. Gemarineerde kipdijfilets erbij en je hebt de perfecte doordeweekse maaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 250g lumaconi ¹
- 2 paprika's
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 50g feta ⁷
- 250g Italiaanse kipreepjes
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

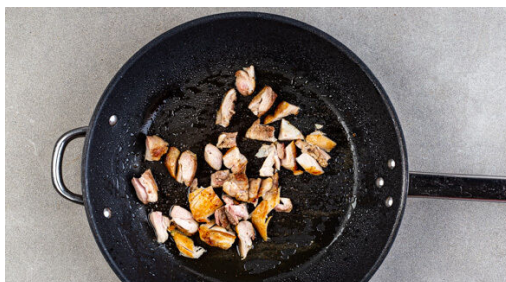
Voedingswaarde per portie

calorieën 1070kcal, vet 48.8g, koolhydraten 107.7g, eiwit 48.0g



1. Pasta koken

Verwarm de oven voor met de grillfunctie of boven-/onderwarmte op 250°C. Breng in een middelgrote kookpan genoeg gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 11-13min beetgaar. Roer af en toe zodat de **pasta** niet aan elkaar blijft plakken. Schep **40ml kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



4. Vlees braden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **vlees** in 3-5min rondom goudbruin en gaar en bestrooi met een snuf zout en peper.



2. Paprika grillen

Snijd de **paprika's** in vieren en verwijder de zaadlijsten. Leg de **paprika** met het snijvlak naar beneden op een bakplaat met bakpapier en leg de **ongepelde knoflook** erbij. Grill 8-10min bovenin de oven, tot de **paprika** geblakerd is.



5. Saus pureren

Pel de **geroosterde knoflook** en doe in een hoge (maat)beker met de **helft van de paprika**, de **rest van de feta**, de **basilicumsteeltjes**, het **kookwater** en 1el balsamicoazijn. Pureer glad en breng de **saus** op smaak met zout en peper.



3. Topping maken

Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze fijn, bewaar de **steeltjes**. Hak de **amandelen** grof. Verkrummel de **helft van de feta** en meng met de **basilicum**, **amandelen**, 1el olijfolie en een snuf zout en peper.



6. Pasta afmaken

Rasp de **kaas** fijn. Snijd de **rest van de paprika** in dunne reepjes. Voeg de **paprika** en **saus** toe aan het **vlees** in de koekenpan en verwarm 3-4min. Voeg de **pasta**, de **kaas** en de **helft van de fetatopping** toe en meng goed. Verdeel de **pasta** over borden en bestrooi met de **rest van de fetatopping**.