



## V2: 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 <sup>1</sup>
- 250g champignons
- 1 ui
- 250g Italiaanse kipreepjes
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 200ml sojaroomb <sup>6</sup>
- 10g verse peterselie

### Wat je thuis nodig hebt

- 2el mosterd <sup>10</sup>
- ½el bloem <sup>1</sup>
- 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), soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1030kcal, vet 46.8g, koolhydraten 107.5g, eiwit 44.6g



#### 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.



#### 4. Groenten bakken

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie 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 **125ml sojaroomb** toe. Doe de **kip** erbij en laat 1-2min sudderen.



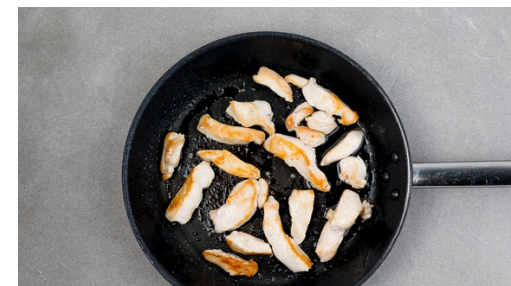
#### 2. Pasta koken

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



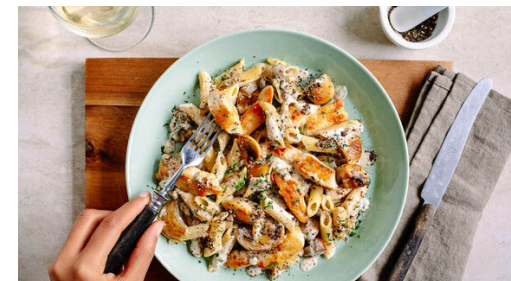
#### 5. Kip op smaak brengen

Breng het **vlees** op smaak met 2el mosterd, een flinke snuf peper en zout en evt. **meer bouillonpoeder**. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn en roer de **helft van de peterselie** door de pan.



#### 3. Kip bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur en bak het **vlees** in 3-4min rondom goudbruin. Neem uit de pan en zet opzij.



#### 6. Afmaken en opdienen

Serveer het **kippannetje** bovenop de **pasta** en garneer met de **rest van de peterselie**.