



Makkelijke penne met kip

en romige champignon-preisau



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 prei
- 250g Italiaanse kipreepjes
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote 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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1031kcal, vet 54.8g, koolhydraten 90.8g, eiwit 43.3g



1. Groente snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **champignons** in vieren, de **grotere exemplaren** in zessen. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes.



4. Champignons toevoegen

Draai het vuur middelhoog en voeg nog 1el olijfolie toe. Bak de **champignons** 3-5min. Voeg de **prei** toe en bak nog 1-2min. Bestrooi de **groente** met 2tl bloem en roer de **crème fraîche** en **100ml pastawater** erdoor. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in de **sous**. Doe de **kipreepjes** erbij en laat 1-2min sudderen. Voeg evt. de **rest van het pastawater** toe.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 8-10min beetgaar. Schep ca. **150ml pastawater** uit de pan, giet af en laat uitlekken. Doe de **pasta** terug in de pan en houd afgedekt warm.



5. Peterselie hakken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn.



3. Kip aanbraden

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Braad de **kipreepjes** in 3-4min rondom goudbruin. Neem uit de pan en zet apart.



6. Afmaken & serveren

Breng de **sous** op smaak met 2el mosterd, peper en zout. 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**.