



Pasta in roomsaus met kippendijfilet

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



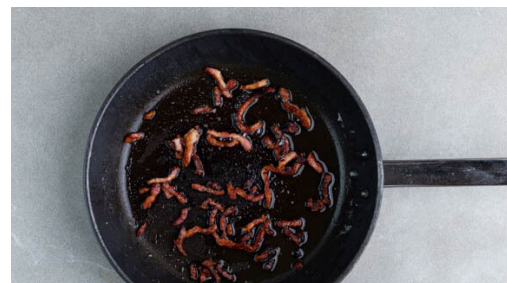
1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan dwars in dunne reepjes. Houd wat **preigroen** apart voor de garnering. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



4. Pasta koken

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



2. Spek uitbakken

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



5. Saus maken

Verhit de koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur en bak de **kip** 2-3min. Voeg de **champignons** toe en bak 2min mee. Voeg de **witte preireepjes** en de **knoflook** toe en bak nog 1-2min. Roer 1el bloem en de **helft van het bouillonpoeder** erdoor en voeg dan 200ml heet water en de **crème fraîche** toe. Laat de **saus** nog 2-3min sudderen en breng op smaak met peper en zout.



3. Kip voorbereiden

Dep de **kip** droog en snijd in stukken van 3-4cm. Wrijf in met een snuf peper en zout.



6. Pasta afmaken

Proef of je nog peper en zout wil toevoegen en voeg de **saus** toe aan de pan met **pasta**. Meng goed en serveer de **pasta** met de **spekjes** en de **rest van de preireepjes**.