



Romige pasta met kip

in hazelnoot-spinaziesaus



ca. 25min



2 personen

Pasta met tomatensaus kennen we, maar heb je ooit gehoord van 'pasta hazelnootsaus'? Wij niet! Chef Martina verraste ons dus behoorlijk met deze romige pastasaus op basis van geroosterde hazelnoten en romige crème fraîche. Nu we deze saus kennen, willen we niets anders meer! Zeker niet wanneer hij wordt gecombineerd met zachte spinazie, courgette en mals gebakken kipstukjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 courgette
- 1 teen knoflook ¹⁵
- 1 zakje hazelnoten ⁷
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷
- 1x kipstukjes
- 250g penne ¹
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- waterkoker
- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp
- staafmixer
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 990kcal, vet 54.9g, koolhydraten 67.3g, eiwit 52.1g



1. Groenten snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **bleekselderij** in stukjes. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Pasta koken en saus maken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de penne** toe en kook de **pasta** in 8-9min beetgaar. Gebruik **meer pasta** bij grote trek. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Doe de **crème fraîche** in de maatbeker met **hazelnoten in water**. Pureer met een staafmixer glad.



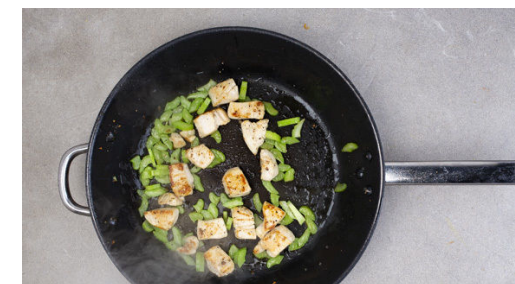
2. Hazelnoten weken

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** 2-3min totdat ze goudbruin zijn. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden! Haal de **noten** uit de pan, hak grof en doe ze met 100ml gekookt water in een maatbeker. Zet opzij tot stap 4. Rasp de **kaas** fijn.



5. Saus toevoegen

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **courgette** en de **knoflook** 3-4min tot de **courgette** zacht is. Voeg de **saus** toe en kook zachtjes 2-3min. Voeg de **babyspinazie** hand voor hand al roerend toe. Proef en breng de **saus** op smaak met peper en zout.



3. Kip bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** met een snuf zout in 3min rondom goudbruin. Voeg de **bleekselderij** toe en bak 2-3min mee. Schep de **kip** en **bleekselderij** uit de pan en bewaar voor stap 6.



6. Pasta mengen

Voeg de **kip**, **bleekselderij** en **pasta** aan de sauspan toe en warm al roerend in 1min op. Voeg een scheutje **kookwater** toe om de **saus** iets te verdunnen. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en evt. zout. Serveer de **pasta** bestrooid met **kaas**.