



Florentijnse pasta met kip

met champignons en rucola



ca. 25min



2 personen

Tijd voor een schitterende eenpansmaaltijd! Bij Marley Spoon vinden we dat je voor een lekker gerecht eigenlijk niet zo veel nodig hebt. Chef Matthias baseerde deze makkelijke, Italiaanse maaltijd op een bekend gerecht uit Florence: kip met champignons en Parmezaanse kaas in een romige saus. Hier gecombineerd met pasta, gedroogde tomaten en olijven voor de ultieme, Florentijnse belevenis!

Wat je van ons krijgt

- 1x champignons
- 1 zakje gedroogde tomaten ¹²
- 1 zakje groene olijven
- 1 teen knoflook
- 1x kipstukjes
- 1 kippenbouillonblokje ⁹
- 250g spaghetti ¹
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas ⁷
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- boter ⁷
- bloem ¹

Kookgerei

- waterkoker
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- grote kookpan met deksel

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), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

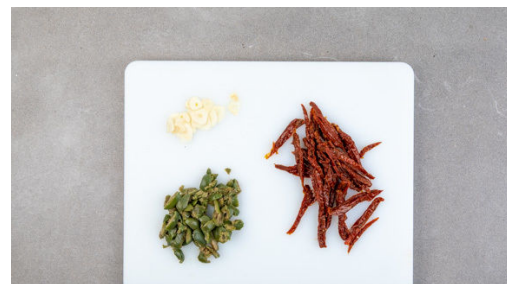
Voedingswaarde per portie

calorieën 875kcal, vet 26.0g, koolhydraten 97.4g, eiwit 59.1g



1. Champignons snijden

Breng 600ml water in een waterkoker aan de kook voor stap 4. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in vieren, snijd grotere exemplaren in achten.



2. Smaakmakers voorbereiden

Snijdt de **gedroogde tomaten** in dunne reepjes. Hak de **olijven** grof. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



3. Kip bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote kookpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** in 3-4min rondom goudbruin. Voeg de **champignons**, **gedroogde tomaten** en **knoflook** toe en bak 2-3min mee.



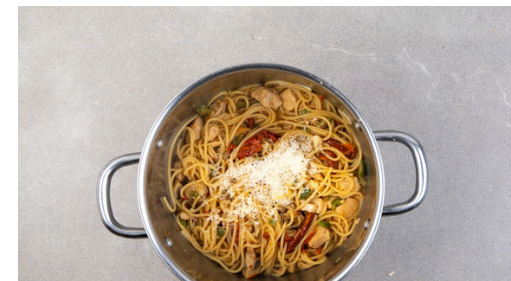
4. Pasta toevoegen

Bestuif de **groenten** en **kip** met 1el bloem en roer door. Schenk het gekookte water in de pan en verkruiemel het **bouillonblokje** erboven. Breng de **bouillon** aan de kook en voeg de **spaghetti** toe. Kook de **pasta** afgedekt met een deksel in 10-15min beetgaar. Roer af en toe door om aanbakken te voorkomen en voeg evt. een extra scheutje water toe.



5. Toppings voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 2-3tl azijn, zout en peper.



6. Kaas toevoegen

Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en zout. Roer er kort voor het serveren **2/3e van de kaas** door. Meng de **rucola** met de **dressing**. Serveer de **pasta** met de **rucola** en de **rest van de kaas**.