



Spätzle met kip en champignons

met hazelnootkruim en salade



20-30min



2 personen

Als je wel eens in Duitsland of Oostenrijk komt, ben je vast bekend met spätzle. Deze dikke, korte spaghettisliertjes worden gemaakt van bloem, water, zout en eieren en zijn dus vergelijkbaar met Italiaanse pasta. Je serveert de spätzle vandaag met malse kipstukjes in romige champignonsaus. En erbij serveer je een lichte salade.

Wat je van ons krijgt

- 250g kastanjechampignons
- 1 ui
- 10g verse peterselie
- 1x kipstukjes
- 2 kroppen babyromanasla
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 400g spätzle ^{1,3}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 25g panko ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- kleine koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1088kcal, vet 64.8g, koolhydraten 77.8g, eiwit 47.7g



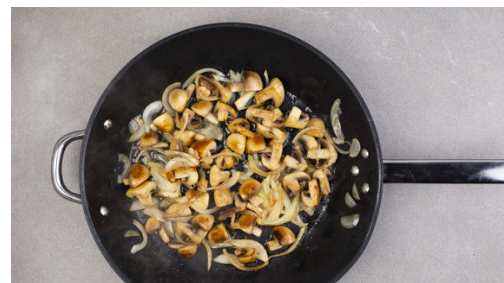
1. Groente voorbereiden

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes. Snijd de **peterselie incl. steeltjes** grof. Dep het **vlees** droog.



4. Spätzle bakken

Voeg de **spätzle** toe zodra de **champignons** goed bruin zijn en bak in 3-4min goudbruin. Voeg de **crème fraîche** en **¾ van de peterselie** toe en schep om. Breng op smaak met peper en zout.



2. Groente & vlees bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **champignons** in ca. 5min goudbruin. Voeg de **ui** en het **vlees** toe en bak 2-3min mee.



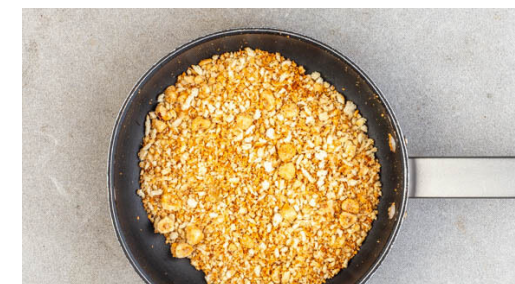
5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1el plantaardige olie, 1el azijn en een flinke snuf peper, zout en suiker. Hussel de **sla** kort voor het serveren om met de **dressing**.



3. Salade voorbereiden

Snijd ondertussen de **babyromanasla** in hapklare reepjes, verwijder de stonken. Hak de **hazelnoten** grof.



6. Spätzle afmaken

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **panko** en de **hazelnoten** toe en rooster in 2-3min goudbruin. Schep de **spätzle met champignonsaus** op en bestrooi met de **notenkruim** en de **peterselie**. Geef de **salade** erbij.