



Tagliatelle met saliekip

in een rijke prei-vijgensaus met basilicum



ca. 25min



2 personen

Tijd voor het beste van Italië! Vandaag ga je voor een combinatie van typisch Italiaanse smaken die fantastisch samengaan in dit snelle pastagerecht. Door de salie te mengen met een beetje olie en daar de kip in te bakken, krijgt de kip een fijne smaak. Je Italiaanse feestje is helemaal af als je vlak voor het serveren wat verse basilicum over de volle saus van prei en gedroogde vijgen strooit. Lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 zakje gedroogde vijgen
- 10g verse kruidenmix: basilicum & salie
- 1x kipstukjes
- 1x preiringen
- 1 blik tomatenblokjes
- 250g tagliatelle ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan

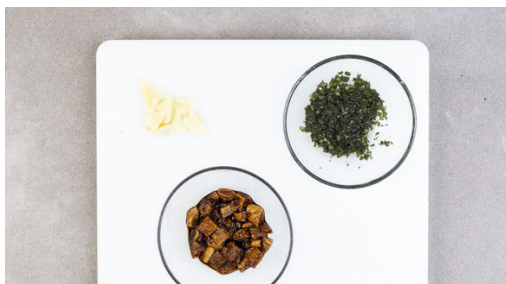
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 802kcal, vet 11.1g, koolhydraten 120.2g, eiwit 50.3g



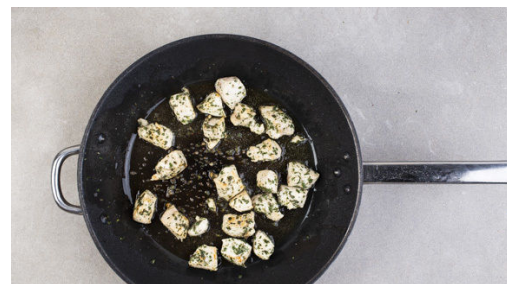
1. Smaakmakers voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Laat de **vijgenstukjes** in 2el balsamicoazijn wellen. Pluk de **salieblaadjes** en snijd ze in dunne reepjes, doe de steeltjes weg. Meng de **salie** in een kom met 1el olijfolie en een snuf zout.



4. Pasta koken

Voeg **2/3e van de tagliatelle** toe zodra het water kookt en kook de **pasta** in 7-8min gaar. Gebruik meer **pasta** bij grotere trek. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en houd de **pasta** warm.



2. Kip marineren

Meng de **kipstukjes** met de **salie-olie**. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de **kip** in 3-4min rondom goudbruin.



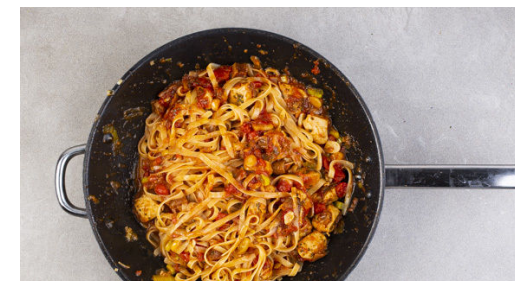
5. Basilicum voorbereiden

Pluk de **basilicumblaadjes**, snijd ze grof en doe de steeltjes weg.



3. Saus maken

Voeg de **preiringen**, **knoflook** en **vijgen in balsamicoazijn** aan de kippan toe en bak 3min op matig vuur tot de **prei** zacht is. Voeg de **tomatenblokjes** toe, breng aan de kook en laat de **saus** 4-5min sudderen. Proef en breng de **saus** op smaak met peper, zout en een snufje suiker.



6. Pasta mengen

Meng de **pasta** met de **saus** en voeg een **scheutje kookwater** toe om de **saus** evt. iets te verdunnen. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **basilicum**.