



## Penne met kip en mozzarella

in tomatensaus met wortel en courgette



ca. 25min



2 personen

Vandaag zet je een Italiaans meesterwerk op tafel dat zeker in de smaak zal vallen bij groot en klein: malse kipstukjes, romige mozzarella en verse groente in een smaakvolle tomatensaus. Elegant geserveerd op penne en afgemaakt met basilicumcrème. Buon appetito!



### Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne <sup>1</sup>
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 courgette
- 1x kipstukjes
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 200g tomatenpassata
- 1 bol mozzarella <sup>2</sup>
- 1 zakje basilicumcrème

### Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter <sup>2</sup>
- olijfolie
- peper en zout

### Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

### Allergenen

gluten (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

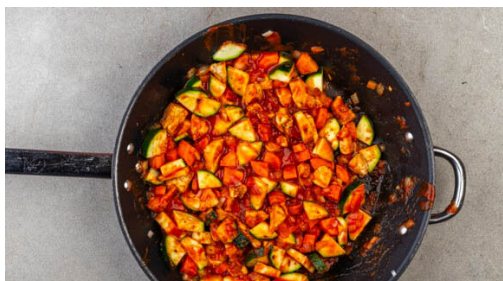
### Voedingswaarde per portie

calorieën 958kcal, vet 40.0g, koolhydraten 94.5g, eiwit 52.0g



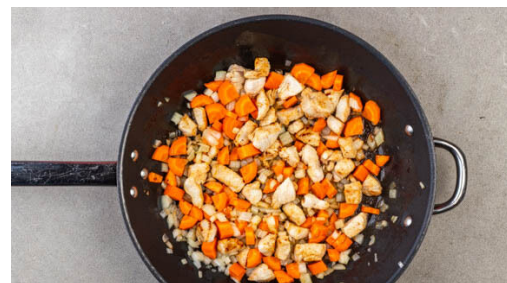
#### 1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Halveer en pel de **ui** en snipper fijn. Schil of schrob de **wortel**, snijd in de lengte in vieren en dan overdwars in stukjes. Snijd de **courgette** ook in de lengte in vieren en overdwars in stukjes.



#### 4. Saus koken

Voeg de **courgette** toe aan de pan en bak 2-4min, tot ie wat zachter wordt. Voeg dan de **helft van de kruidenmix** toe en roerbak 30-60sec. Schenk de **tomatenpassata** in de pan en breng kort aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat de **saus** zachtjes pruttelen, tot de **pasta** gekookt is.



#### 2. Saus starten

Dep het **vlees** droog. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en 1el boter en bak het **vlees** 2-3min. Voeg de **ui** en de **wortel** toe met ½tl peper en zout en bak nog 3-4min, tot de **ui** glazig is.



#### 5. Mozzarella voorbereiden

Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur in hapklare stukjes.



#### 3. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



#### 6. Pasta afmaken

Meng de **pasta** en de **helft van de mozzarella** met de **saus**. Voeg beetje bij beetje wat **pastawater** toe om de consistentie aan te passen. Verdeel de **pasta** over borden, top met de **rest van de mozzarella** en besprenkel met de **basilicumcrème**.