



Gebakken kip met prei

en pasta in champignon-mosterdroomsaus



ca. 20min



2 personen

We presenteren vandaag de ideale combinatie voor iedereen met een drukke weekindeling: een gerecht voor groot en klein in een bliksemsnel recept. Wat wil je nog meer? De romige champignonsaus met mosterd en peterselie is een echte allemansvriend. En deze saus doet het super bij de bruin gebakken kip en zachte penne. Je bordje lekkers staat ook nog eens binnen 25 minuten op tafel. Fijn!

Wat je van ons krijgt

- 1x kipstukjes
- 250g penne ¹
- 1x champignonplakjes
- 1x preiringen
- 10g verse peterselie
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- bloem ¹

Kookgerei

- grote kookpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- waterkoker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 765kcal, vet 29.7g, koolhydraten 73.9g, eiwit 47.3g



1. Kip bakken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur en bak de **kipstukjes** in 3-4min rondom goudbruin. Breng op smaak met een snuf zout en schep de **kip** op een bord. Zet opzij tot stap 5.



4. Peterselie snijden

Pluk de **peterselieblaadjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg.



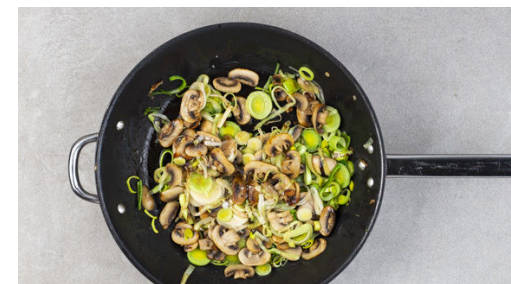
2. Pasta koken

Schenk het gekookte water in een grote kookpan en voeg 1tl zout en **2/3e van de penne** (of meer) toe. Kook de **pasta** in 9-11min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en meng de **pasta** met een scheutje olijfolie.



5. Saus maken

Bestuif de **groenten** met 1/2el bloem en schep om. Schenk er 100ml water bij en voeg het **bouillonpoeder** en de **crème fraîche** toe. Breng al langzaam roerend aan de kook. Voeg de **kip** toe en kook de **kip** in 1-2min in de **saus** gaar.



3. Groenten bakken

Verhit 1-2tl olijfolie in de gebruikte koekenpan op hoog vuur en bak de **champignonplakjes** zonder ze al te veel te bewegen ca. 5min tot ze hun water hebben losgelaten. Voeg de **prei** en een snuf zout toe en bak 2min op middelhoog vuur mee.



6. Saus afmaken

Roer eerst de **mosterd** en dan de **pasta** door de **saus**. Voeg beetje bij beetje meer **kookwater** toe totdat een **saus** ontstaat die de **pasta** mooi omhult. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en bestrooi hem met de **peterselie**.