

DINNERLY



Kleurrijke kippasta met prei, tomaten en kaas



20-30min



2 personen

Kijk al die kleuren, waarlijk een kunstwerk! Goudbruine kip. Felrode tomaten. Groene prei. Het zachte geel van de pasta. En dan de contrasterende textuur van de geraspte kaas. Het is net alsof een schilder het bij elkaar heeft uitgezocht. Maar dit kunstwerkje mag je opeten! Een heerlijke, gezonde pasta die makkelijk te maken is. Dat hoort niet in een museum, maar gewoon op tafel.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische penne ¹
- 1 prei
- 2 tomaten
- 2 blokjes Italiaanse kaas ²
- 2x kipstukjes
- 1 zakje Griekse kruidenmix

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ²
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

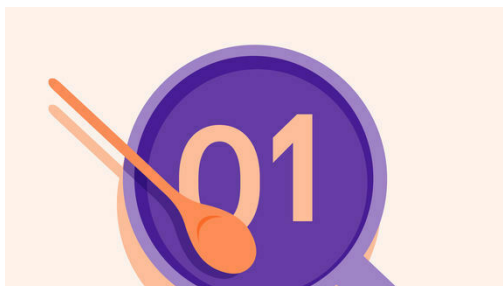
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

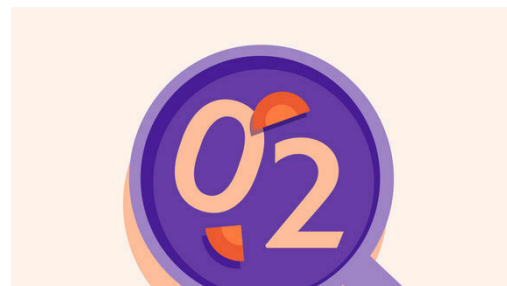
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 959kcal, vet 37.0g, koolhydraten 84.4g, eiwit 71.0g



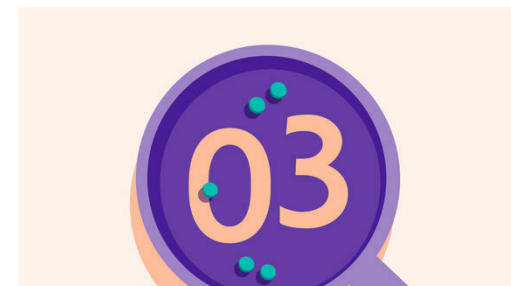
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **prei** in de lengte doormidden. Was de bladeren grondig en laat ze even uitlekken. Snij ze overdwars in dunne reepjes. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in blokjes van ca. 2cm. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Rasp de **kaas** fijn.



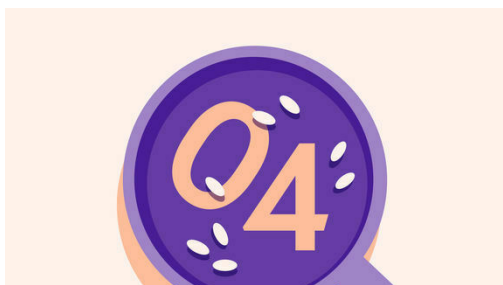
2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep **100ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Giet dan de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken.



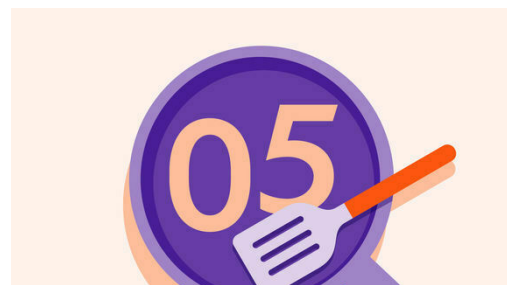
3. Vlees kruiden

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en meng met **1el kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout.



4. Vlees en groente bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Bak het **vlees** 2-3min rondom aan tot het bruin begint te worden. Schep het **vlees** op een bord en bak in dezelfde pan de **prei** en knoflook 2-3min, tot de **prei** zacht is. Bak de **tomaten** ca. 3min mee en voeg dan **1tl kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout toe.



5. Afmaken en serveren

Roer het **vlees**, de **pasta**, het **kookwater** en 1el boter door de **groente**. Laat het geheel 2-3min sudderen tot de **sous** wat ingedikt is en het **vlees** gaar is. Proef of je nog peper, zout of **kruidenmix** wil toevoegen. Verdeel de **pasta** over de borden en bestrooi met de **geraspte kaas**.



6. Twee keer genieten

Soms heb je niet zo'n honger, zelfs als het eten voortreffelijk is. Gelukkig kun je restjes van dit gerecht gewoon de volgende dag eten. Eet het koud, of warm het gerecht 10-15min op 180-200°C in de oven (eventueel met nog wat verse geraspte kaas).