

# DINNERLY



## Cajunkip op romige risoni met ui, paprika en basilicum



ca. 35min



2 personen

Wij zijn gek op risoni. We schuiven deze pasta het liefst met lepels tegelijk naar binnen. En jij vast ook! Dit exemplaar is helemaal smakelijk: het is lekker romig, bevat een flinke portie paprika en verse basilicum en we serveren er ook nog eens kruidige cajunkip bovenop!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 kipfilets
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 ui
- 2 paprika's
- 200g risoni <sup>1</sup>
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 10g verse basilicum

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 75ml melk <sup>2</sup>
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- waterkoker
- grote koekenpan
- maatbeker

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 975kcal, vet 32.7g, koolhydraten 91.1g, eiwit 72.6g



### 1. Vlees garen

Breng 500ml water aan de kook in een waterkoker of kookpan. Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Dep het **vlees** droog met wat keukenpapier en leg in een middelgrote ovenschaal. Wrijf in met 2el olijfolie, de **helft van de cajunkruiden**, ½tl zout en een flinke snuf peper. Bak het **vlees** in 20-25min gaar in de oven.



### 2. Groente bakken

Pel de **ui** en snipper fijn. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snij het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** en **paprika** in ca. 5min zacht. Pel 1 teen knoflook, snij fijn en voeg met de **rest van de cajunkruiden** toe aan de pan. Bak ca. 1min mee.



### 3. Risoni koken

Voeg de **pasta** toe en bak ca. 1min mee. Voeg 400ml gekookt water toe en roer de **helft van het bouillonpoeder** erdoor. Draai het vuur laag en kook 13-15min tot al het water is opgenomen en de **pasta** beetgaar is. Roer regelmatig even door. Voeg 75ml melk toe en laat inkoken. Voeg afhankelijk van de consistentie evt. meer melk of water toe.



### 4. Risoni afmaken

Hak de **basilicum mét steeltjes** fijn. Neem de **pasta** van het vuur en roer de **helft van de basilicum** erdoor. Breng op smaak met 1tl azijn en proef of je meer **bouillonpoeder**, peper of zout wil toevoegen.



### 5. Afmaken en serveren

Neem het **vlees** uit de oven en snij in ca. 1cm dikke plakken. Roer de **braadsappen** uit de ovenschaal door de **pasta**. Serveer het **vlees** bovenop de **pasta** en bestrooi met de **rest van de basilicum**.



### 6. Melk en meer

De melk maakt onze risoni al lekker romig. Wil je het nóg decadenter, roer dan 1-2tl boter door de pasta, of bestrooi met Parmezaan. Of nog beter, doe het gewoon allebei!