



Florentijnse pasta met kip

met champignons en rucola



ca. 20min



2 personen

Tijd voor een schitterend eenpansgerecht! Bij Marley Spoon vinden we dat je voor een lekker diner eigenlijk niet zo veel nodig hebt. Chef Matthias baseerde deze makkelijke Italiaanse maaltijd op een bekend recept uit Florence: kip met champignons en Parmezaanse kaas in een romige saus. Je kookt de pasta samen met de saus in één pan, waardoor het zetmeel van de pasta zorgt voor de romigheid. Heerlijk en makkelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1x champignons
- 1 zakje gedroogde tomaten ¹²
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 teen knoflook
- 1x kipstukjes
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 250g spaghetti ¹
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- bloem ¹
- azijn

Kookgerei

- maatbeker
- waterkoker
- grote kookpan met deksel
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

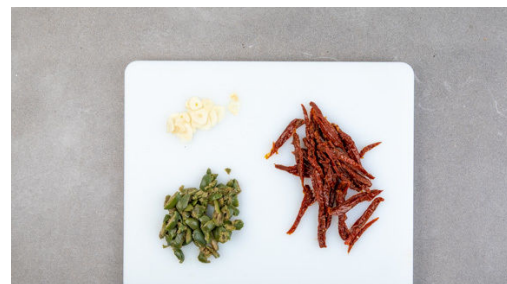
Voedingswaarde per portie

calorieën 810kcal, vet 21.4g, koolhydraten 96.3g, eiwit 54.5g



1. Champignons snijden

Breng 600ml water in een waterkoker aan de kook voor stap 4. Snijd de **champignons** in vieren, snijd grotere exemplaren in achten.



2. Smaakmakers voorbereiden

Snijd de **gedroogde tomaten** in reepjes. Hak de **olijven** grof. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



3. Kip bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote kookpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** in 3-4min rondom goudbruin. Voeg de **champignons, olijven, tomaten** en **knoflook** toe en bak 2-3min mee.



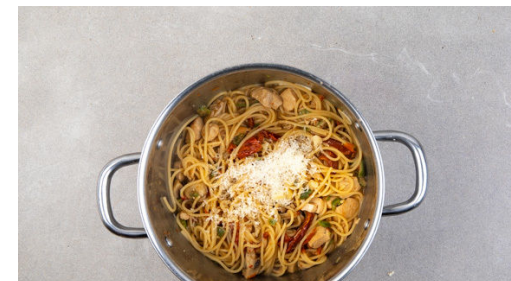
4. Pasta toevoegen

Bestuif de **groenten** en **kip** met 1el bloem en roer door. Schenk het gekookte water in de pan en voeg het **bouillonpoeder** toe. Breng de **bouillon** aan de kook en voeg de **spaghetti** toe. Kook de **pasta** afgedekt met een deksel in 10-15min beetgaar. Roer af en toe door om aanbakken te voorkomen en voeg evt. een extra scheutje water toe.



5. Toppings voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1tl azijn, zout en peper.



6. Kaas toevoegen

Roer kort voor het serveren **2/3e van de kaas** door de **pasta** en breng hem op smaak met peper en zout. Meng de **rucola** met de **dressing**. Serveer de **pasta** met de **rucola** en de **rest van de kaas**.