



Snelle pasta met gerookte kip

en gestoofde cavolo nero en andijvie



ca. 25min



2 personen

De inspiratie voor dit heerlijke gerecht vond onze chef in 'Escarole', een Napolitaans voorgerecht. Typisch voor de bereiding is het stoven van andijvie met pijnboompitten, olijven en rozijntjes - een ware smeltkroes aan mediterrane ingrediënten en smaken! Wij voegen er pasta, cavolo nero en gerookte kip aan toe om er een vullend avondmaal van te maken. Smoky, hartig en iets zoet!

Wat je van ons krijgt

- 1x cavolo nero
- 1 krop andijvie
- 1 rode ui
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,3}
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 sachet pijnboompitten
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 zakje kappertjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- bloem ¹
- suiker

Kookgerei

- waterkoker
- 2 grote kookpannen
- vergiet
- maatbeker
- kleine koekenpan
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 682kcal, vet 21.3g, koolhydraten 83.9g, eiwit 33.1g



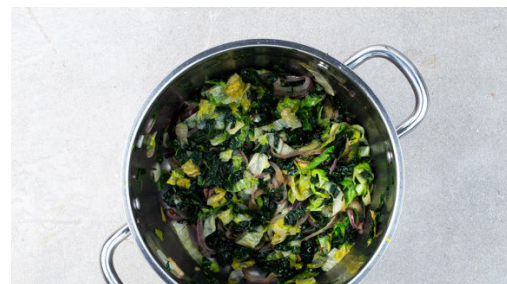
1. Groenten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Rits de **bladeren** van de **cavolo nero** en snijd ze in reepjes. Snijd de **helft van de andijvie** ook in reepjes, de rest wordt niet gebruikt. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



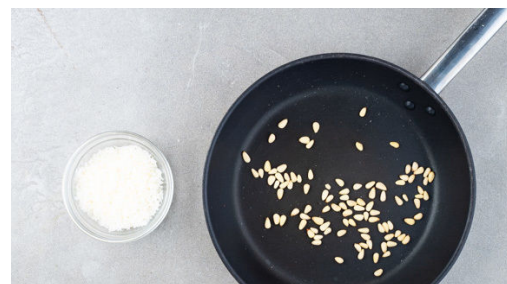
4. Pasta koken

Snijd de **lasagnebladen** in de lengte in heel smalle repen. Doe het gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg de **pasta** in delen toe en kook in 2-3min op middellaag vuur beetgaar, roer af en toe door. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



2. Kool en andijvie bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote kookpan op hoog vuur en bak de **cavolo nero** en **ui** 30sec. Voeg de **andijvie** met een snuf zout toe en bak ca. 5min op middelhoog vuur mee. Hak de **olijven** grof en voeg ze meteen aan de pan toe.



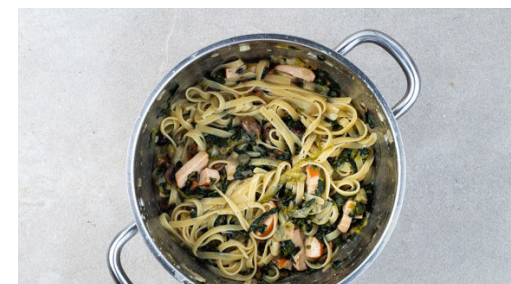
5. Toppings voorbereiden

Rooster de **pijnboompitten** 1-2min in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Let op, ze kunnen snel verbranden! Rasp de **kaas** fijn.



3. Saus maken

Roer de **rozijnen** door de **groenten**. Bestuif met 1el bloem en bak al roerend 30sec. Schenk er 300ml water bij en voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe. Kook al af en toe roerend 7-9min op middellaag vuur tot een **saus** ontstaat.



6. Pasta mengen

Voeg de **kip** en **kappertjes** met een snuf suiker aan de groentepan toe en schep om. Roer dan de **pasta** en **kaas** erdoor en voeg net zoveel van het **kookwater** toe tot de **saus** de gewenste dikte heeft. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **pijnboompitten**.