



Tagliatelle met kip

in romige spinazie-kaassaus met maïs



ca. 20min



2 personen

Deze snelle tagliatelle is een echte kindervriend. Met de malse kipfilet, romige saus, zachte groenten en zoete maïs heeft deze pasta alles waar kinderen van houden. En ook als je geen kind bent, raden we je aan dit bord comfortfood vanavond op tafel te zetten. Dankzij de citroen krijgt de tagliatelle bovendien net dat beetje frisheid wat 'm perfect maakt voor de lente.

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 250g tagliatelle ¹
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 blikje maïs
- 1x spinazie
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- bloem ¹

Kookgerei

- waterkoker
- grote kookpan
- wok of hapjespan
- fijne keukenrasp
- vergiet

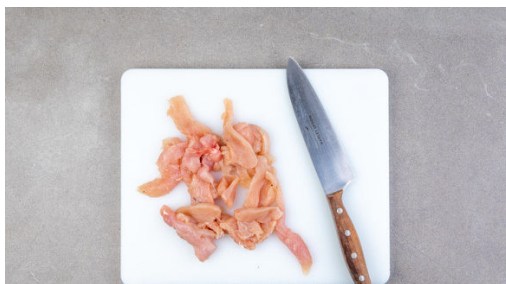
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

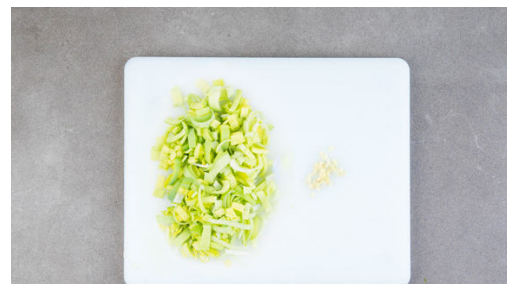
Voedingswaarde per portie

calorieën 922kcal, vet 36.9g, koolhydraten 89.9g, eiwit 52.5g



1. Kip snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water voor de **pasta** aan de kook. Dep de **kip** droog en snijd hem in smalle reepjes.



2. Prei snijden

Halveer en snijd de **prei** in dunne ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn.



3. Citroen voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



4. Pasta koken

Voeg **2/3e van de pasta** toe aan de pan met kokend water en kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Giet af en doe gemengd met een scheutje olijfolie terug in de pan.



5. Saus maken

Verhit een wok of hapjespan met 2-3el olijfolie op hoog vuur en bak de **kip** 2-3min. Voeg de **prei** toe en bak 1-2min mee. Voeg de **knoflook** toe, bestuif de pan met 2el bloem en bak roerend 30sec. Blus af met 300ml water. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe en laat 3-4min op laag vuur sudderen.



6. Pasta afmaken

Roer de **crème fraîche** door de **saus** en breng op smaak met peper en zout. Voeg de **pasta**, **maïs** en de **spinazie** toe en stoof totdat blaadjes zijn geslonken. Breng op smaak met **citroensap**, **citroenrasp** en evt. meer peper en zout naar wens. Schep de **pasta** op en rasp de **kaas** er fijn over.