



Crispy kipstukjes met mosterd

geserveerd op romige preipasta



20-30min



2 personen

We zeggen het meteen maar eerlijk: krokante stukjes kip maken niet alleen kinderen, maar ook ons bij Marley Spoon heel erg blij. Dankzij het Japanse paneermeel panko is de kip aan de buitenkant lekker krokant, maar blijft het vlees van binnen mals. En deze kipnuggets worden nog lekkerder als je ze combineert met een snelle, romige pasta met prei en lekker veel kaas. Beter kunnen we het niet maken, en lekkerder ook niet!

Wat je van ons krijgt

- 250g penne ¹
- 1x kipstukjes
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 prei
- 2 tomaten
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 zakje panko ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- plantaardige boter

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 926kcal, vet 40.9g, koolhydraten 85.9g, eiwit 50.1g



1. Pasta koken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Doe het gekookte water met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan en breng opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de penne** toe en kook de **pasta** in 9-11min beetgaar (gebruik **meer pasta** bij grotere trek). Giet af en doe de **pasta** terug in de pan met evt. een scheutje olijfolie.



4. Saus maken

Smelt 1el (plantaardige) boter in een middelgrote kookpan en bak de **prei** in 2-3min glazig. Schenk 250ml water in de pan en voeg een kippenbouillonblokje toe (of breng op smaak met 1/2tl zout). Kook de **bouillon** 3min. Schenk de **helft van de slagroom** in de pan en breng de **saus** aan de kook. Voeg de **helft van de kaas** en een snuf peper en zout toe, roer door en zet het vuur laag.



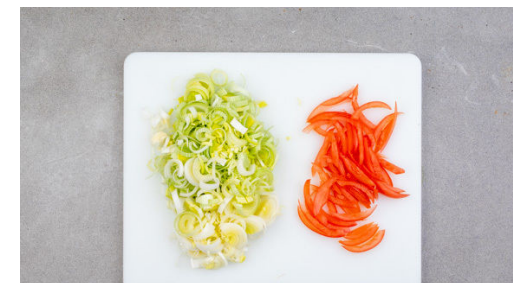
2. Kip marineren

Meng de **kipstukjes** in een kom met de **mosterd** en een snuf peper en zout. Zet opzij om te marineren. Rasp de **kaas** fijn.



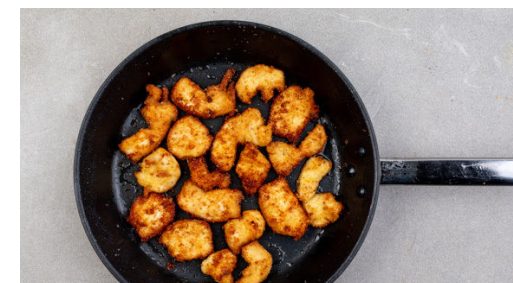
5. Kip paneren

Wentel de **kipstukjes** door de **panko**.



3. Groenten voorbereiden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Snijd de **tomaten** in vieren en verwijder de zaadjes en harde kern. Snijd de **tomaten** in reepjes.



6. Kip bakken

Verhit 2-3el olijfolie in een grote koekenpan en bak de **kip** in 2-3min per zijde goudbruin en gaar. Meng de **pasta** met de **saus** en breng evt. verder op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en verdeel de **tomaat** en **kip** erover. Bestrooi met de **rest van de kaas**.