



Romige pasta met gebakken kip

en broccoli met gerookte amandelen



20-30min



2 personen

Lekker en makkelijk; wij zijn er dol op. Want soms wil je gewoon snel aan tafel. Met iets lekkers waar je kinderen of kieskeurige huisgenoten ook niet moeilijk over doen. Precies daarvoor hebben we dit romige kiprecept ontwikkeld. Een echte crowd pleaser, en dankzij de orecchiette en gerookte amandelen toch een beetje bijzonder.

Wat je van ons krijgt

- 1x broccoli
- 1 bosui
- 1 ui
- 3 kippendijfilets
- 250g orecchiette ¹
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- ovenschaal
- oven
- grote koekenpan met deksel
- dunschiller
- middelgrote kookpan
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1007kcal, vet 50.2g, koolhydraten 79.8g, eiwit 54.9g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd hapklare roosjes van de **broccoli** en snijd de **stam** in stukjes (je hoeft die niet per sé te schillen). Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Pel en hak de **ui** fijn.



2. Kip bakken

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Dep de **kip** droog en wrijf in met 1-2el olijfolie en een snuf peper en zout. Leg de **kip** in een ovenschaal. Bak 15-20min in de oven tot de **kip** gaar is en bovenop goudbruin en krokant.



3. Pasta koken

Voeg **2/3e van de orecchiette** (of meer bij grote trek) aan de pan met kokend water toe en kook in 9-11min beetgaar. Roer tussendoor af en toe, zodat de **pasta** niet aan elkaar kleeft. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **pasta** met een scheutje olijfolie terug in de pan.



4. Saus maken

Verhit 2tl olijfolie in een grote koekenpan en fruit de **ui** 1-2min. Voeg de **crème fraîche** en de **helft van het bouillonpoeder** met 300ml warm water toe en roer door. Breng de **saus** aan de kook.



5. Broccoli toevoegen

Voeg de **broccoli** aan de sauspan toe en stoof afgedekt 3-5min tot de groente beetgaar is. Snijd of schaaf de **kaas** in dunne plakjes.



6. Pasta mengen

Roer de **pasta** door de **saus**. Verdun evt. met een scheutje **kookwater** en breng op smaak met peper en zout. Snijd de **kip** in plakjes en serveer ze bovenop de **pasta**. Garneer met de **bosui**, **kaas** en **amandelen**.