



Citroenspaghetti met gerookte kip

met sperziebonen en pistache



ca. 25min



2 personen

Deze snelle pasta lijkt simpel, maar wordt speciaal dankzij de gerookte kip en pistachenoten. In de mix: knapperige sperziebonen en courgette en een heerlijk frisse citroensaus. En zoals een bordje spaghetti het betaamt, maak je het geheel af met versgeraspte Italiaanse kaas.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1x sperziebonen
- 1 courgette
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 250g spaghetti ¹
- 1 citroen
- 10g verse peterselie
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- waterkoker
- fijne keukenrasp
- vergiet

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

Kooktip

Hou je van knapperige bonen? Kook ze dan pas in de laatste 3-4min met de spaghetti mee.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 771kcal, vet 20.1g, koolhydraten 110.5g, eiwit 37.9g



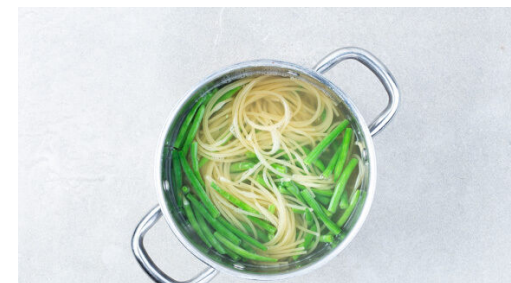
1. Sperziebonen doppen

Kook ruim water in een waterkoker. Pel en hak de **knoflook** fijn. Dop de **sperziebonen** en snijd ze doormidden. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



2. Courgette stoven

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **courgette**, **knoflook**, de **Italiaanse kruidenmix** en een snuf zout toe. Bak 3min en voeg 200ml gekookt water en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Stoof de **courgette** ca. 8min en neem de pan van het vuur.



3. Spaghetti koken

Doe de rest van het gekookte water met 1/2tl zout in een grote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg de **spaghetti** en **sperziebonen** toe. Kook in 7-9min beetgaar (**zie tip, links**). Vang bij het afgieten **150ml kookwater** op.



4. Smaakmakers hakken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Hak de **peterselie** zonder harde stelen grof. Rasp de **kaas** fijn.



5. Spaghetti toevoegen

Roer de **kip**, **1tl citroenrasp** en **2el citroensap** door de **courgette**. Voeg de **spaghetti** en **bonen** toe en draai het vuur hoog. Voeg geleidelijk het **kookwater** toe, net zoveel tot de **pasta** met een dun laagje **sous** omhuld is. Roer dan de **kaas** en **2/3e van de peterselie** door de **pasta** en breng op smaak met peper en zout.



6. Pistache hakken

Hak de **pistachenoten** grof. Serveer de **pasta** bestrooid met de **pistache** en de **rest van de citroenrasp**.