



## Florentijnse pasta met kip

en champignons met gedroogde tomaatjes

 20-30min  2 personen

Tijd voor een schitterend eenpansgerecht! Bij Marley Spoon vinden we dat je voor een lekker diner eigenlijk niet zo veel nodig hebt. Chef Matthias baseerde deze makkelijke Italiaanse maaltijd op een bekend recept uit Florence: kip met champignons en Parmezaanse kaas in een romige saus. Je kookt de spaghetti in de bouillon gaar, het vrijgekomen zetmeel van de pasta zorgt voor een extra romige textuur.

### Wat je van ons krijgt

- 1x champignons
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 1 zakje groene olijven
- 1 teen knoflook
- 1x kipstukjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 250g tagliatelle <sup>1</sup>
- 1 blokje harde kaas <sup>7</sup>
- 1x rucola

### Wat je thuis nodig hebt

- bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

### Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- waterkoker
- maatbeker
- fijne keukenrasp

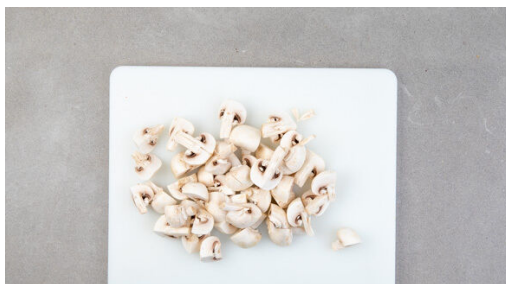
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

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

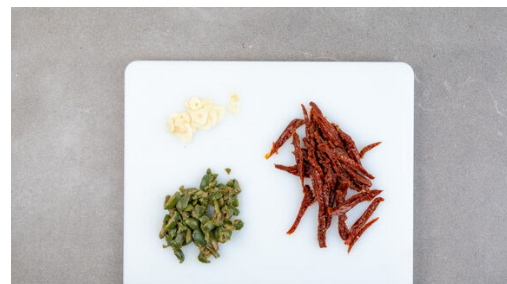
### Voedingswaarde per portie

calorieën 856kcal, vet 25.4g, koolhydraten 103.2g, eiwit 54.2g



#### 1. Champignons snijden

Kook 600ml water in een waterkoker. Schrob de **champignons** schoon en snijd ze in vieren. Snijd grotere exemplaren in achten.



#### 2. Tomaten snijden

Snijd de **gedroogde tomaten** in reepjes. Hak de **olijven** grof. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



#### 3. Kip braden

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Dep de **kipstukjes** droog en braad ze in 3-4min goudbruin. Voeg de **champignons, tomaatjes, olijven** en **knoflook** toe en bak 2-3min mee.



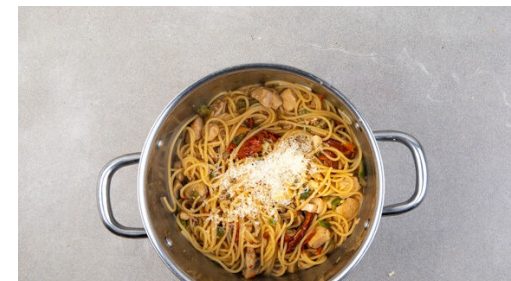
#### 4. Pasta toevoegen

Bestuif de inhoud van de pan met 1el bloem en roer goed door. Blus af met het gekookte water en voeg het **bouillonpoeder** toe. Breng het geheel aan de kook en voeg de **pasta** toe. Doe een deksel op de pan en kook de **pasta** in 10-15min beetgaar. Roer tussendoor af en toe door.



#### 5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1tl azijn en een snuf zout en peper. Rasp de **kaas** fijn.



#### 6. Pasta afmaken

Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en zout. Roer er kort voor het serveren **2/3e van de kaas** door. Meng de **rucola** met de **dressing**. Serveer de **pasta** met de **rucola** en de **rest van de kaas**.