



Kip fajita met pasta

en koriander, kaas en paprika



20-30min



2 personen

We weten dat kip fajita normaal gesproken geserveerd wordt in een wrap, maar we hadden zin in wat experimentele fusion. Je eet deze Mexicaanse klassieker vandaag met pasta. Waarom? Omdat het razensnel klaar is, je maar één pan nodig hebt en het ook nog eens geweldig smaakt.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 1 kipfilet
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 zakje tex mex-kruiden
- 1 pakje volle melk ⁷
- 250g torchiette ¹
- 1 zakje pizzakaas ⁷
- 1 zakje chilivlokken
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 966kcal, vet 30.1g, koolhydraten 113.4g, eiwit 55.5g



1. Ui en knoflook snijden

Pel en snijd de **ui** in halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in reepjes.



2. Kip voorbereiden

Dep de **kip** droog en snijd de **filet** in reepjes.



3. Kip braden

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1-2el olijfolie. Braad de **kip** in 2-3min stevig aan, schep het **vlees** op een bord en verhit opnieuw 1-2el olijfolie in de pan.



4. Groenten bakken

Voeg de **ui** toe en bak in 1-2min glazig. Voeg de **paprika** en **knoflook** toe en bak nog 1-2min.



5. Pasta toevoegen

Voeg de **kip** weer toe, met het **bouillonpoeder**, de **helft van de tex-mexkruiden**, **150ml melk** en 400ml water. Breng het geheel aan de kook en voeg de **pasta** toe. Laat 15-20min zachtjes koken en roer af en toe. De **rest van de melk** wordt niet gebruikt.



6. Serveren

Roer de **kaas** door de **pasta** en breng het geheel op smaak met **meer tex-mexkruiden**, **chilivlokken naar wens**, zout en peper. Hak de **koriander** fijn en strooi over de **pasta**.