



## Torchiette met gerookte kip en venkel

met sinaasappel en cherrytomaten



ca. 25min



2 personen

Dit lijkt een simpel pastagerecht, maar wij werden omver geblazen door de diepe, complexe smaken die chef Martina creëerde. Verse venkel zit al boordevol smaak, maar gecombineerd met venkelzaad, sinaasappelsap en de milde rooksmak van de kip, knalt deze pasta van je bord. Geloof ons, dit moet je proberen.

## Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 1 teen knoflook
- 1 sinaasappel
- 1 zakje venkelzaadjes
- 250g torchiette <sup>1</sup>
- 1x cherrytomaten
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 2 blokjes harde kaas <sup>7</sup>
- 10g verse basilicum
- 1x gerookte kipreepjes

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- grote koekenpan met deksel
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- vergiet
- 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 771kcal, vet 17.9g, koolhydraten 110.1g, eiwit 38.6g



### 1. Venkel snijden

Verwijder de stronk en snijd de **venkel** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** grof. Pers de **sinaasappel** uit.



### 2. Venkel bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **venkel** met een flinke snuf zout al roerende ca. 4min. Voeg de **knoflook** en de **helft van het venkelzaad** toe, draai het vuur iets lager en bak nog 2min.



### 3. Venkel en tomaat garen

Kook genoeg zout water voor de **pasta** in een middelgrote kookpan. Voeg de **cherrytomaten** met het **sinaasappelsap**, de **helft van het bouillonpoeder** en 100ml water aan de venkelpan toe. Dek af, draai het vuur middelhoog-hoog en stoof ca. 10min, tot de **cherrytomaten** zachter zijn.



### 4. Garnituur voorbereiden

Rasp de **kaas** grof en pluk de **basilicumblaadjes**.



### 5. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 5-6min beetgaar. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af.



### 6. Pasta afmaken

Plet de **cherrytomaten** een beetje met een vork en voeg de **kipreepjes**, **pasta** en het **kookwater** toe aan de pan. Roer door, draai het vuur hoog en laat in 1-2min wat inkoken. Draai het vuur uit en roer de **kaas** door de **pasta**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en serveer de **pasta** met de **basilicumblaadjes**.