



Penne met kip in curry-madrassaus

met oesterzwam en cherrytomaten



ca. 25min



2 personen

Dit is weer zo'n heerlijk bordje comfortfood waar iedereen blij van wordt. Penne met kip eet je waarschijnlijk wel vaker, maar de romige saus met curry-madraskruiden maakt deze snelle maaltijd toch behoorlijk bijzonder. Oesterzwam en cherrytomaatjes maken het af.

Wat je van ons krijgt

- 500g penne ¹
- 1x oesterzwammen
- 1x cherrytomaten
- 10g verse peterselie
- 1 kipfilet
- 1 zakje curry-madraskruiden ¹⁰
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote pan met deksel
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 863kcal, vet 29.9g, koolhydraten 97.9g, eiwit 47.1g



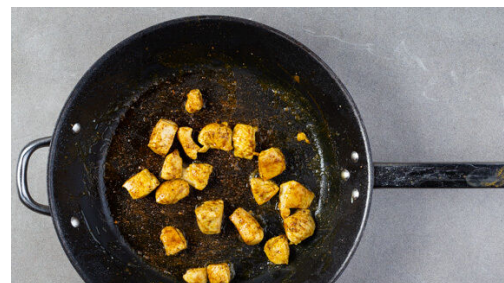
1. Groenten snijden

Breng genoeg zout water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **oesterzwammen** in reepjes en halveer de **cherrytomaten**. Hak de **peterselie** fijn.



4. Pasta koken

Voeg de **helft van de pasta** toe zodra het water kookt en kook in ca. 9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en doe terug in de pan. Je hebt de **rest van de pasta** niet nodig.



2. Kip braden

Dep de **kip** droog en snijd de **filet** in blokjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg het **vlees** met de **helft van de madraskruiden** en een snuf zout toe aan de pan. Braad in ca. 3min rondom aan en schep het **vlees** uit de pan. Het hoeft nog niet gaar te zijn.



5. Tomaten stoven

Voeg de **cherrytomaten**, **1tl madraskruiden** en 50ml water aan de pan met de **oesterzwammen** toe. Doe een deksel op de pan en stoof de **groenten** ca. 3min.



3. Oesterzwammen bakken

Voeg de **oesterzwammen** met een snuf zout aan de gebruikte pan toe en bak ze in ca. 5min goudbruin.



6. Pasta afmaken

Voeg dan de **kip** met de **crème fraîche** en de **helft van de peterselie** toe. Laat de **saus** onafgedekt ca. 4min pruttelen, tot de **kip** gaar is. Breng op smaak met zout en peper en schep de **pasta** erdoor. Draai het vuur hoog en verwarm ca. 1min. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te binden. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **rest van de peterselie**.