



Penne in roomsaus met kalkoen

met spekblokjes, champignons en prei



ca. 25min



2 personen

Kalkoen of spek? Of liever allebei? Vandaag ga je voor het laatste, met onze penne met kalkoen én spekblokjes. Je vult de romige saus met lekker veel champignons en prei. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1x champignons
- 1 teen knoflook
- 500g penne ¹
- 1x spekblokjes
- 2 kalkoenfilets
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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 958kcal, vet 44.5g, koolhydraten 107.2g, eiwit 30.9g



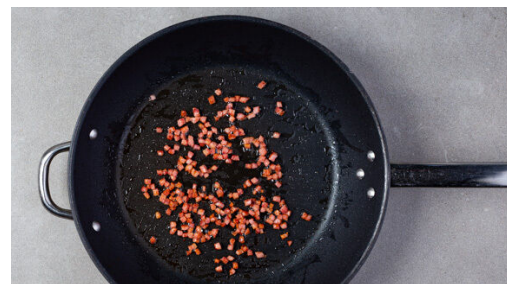
1. Groenten snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Houd de **groene preireepjes** apart voor de garnering. Snijd de **champignons** in kwarten en pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



4. Pasta koken

Voeg de **helft van de pasta** (of meer bij grote trek) toe aan het kokende water er kook in ca. 9min beetgaar. Giet af in een zeef.



2. Spek uitbakken

Kook genoeg zout water voor de **pasta** in een middelgrote kookpan. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **helft van de spekblokjes** in 2-3min knapperig. Schep ze uit de pan op wat keukenpapier. De **rest van de spekblokjes** wordt niet gebruikt.



5. Saus maken

Verhit de koekenpan op hoog vuur met 2el olijfolie en braad de **kalkoen** 2-3min. Voeg de **champignons** toe en bak 2min. Voeg de **witte preiringen** en de **knoflook** toe en bak nog 1-2min. Strooi 1el bloem het **bouillonpoeder** in de pan en roer door. Voeg 200ml heet water en de **crème fraîche** toe en laat de **saus** 2-3min zachtjes koken. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Kalkoen voorbereiden

Dep de **kalkoen** droog en snijd de **filets** elk in 3-4 stukken. Wrijf ze in met zout en peper.



6. Pasta afmaken

Schep de **pasta** door de **saus** en roer alles goed door. Bestrooi de **pasta** met de **spekblokjes** en de **rest van de prei**.