

DINNERLY



Kippasta in rode paprikasaus met frisse rucola en harde kaas



20-30min



2 personen

Met dit pastagerecht halen we de Italiaanse zomer in huis. Door de vorm van de torchiette blijft de paprikasaus extra goed aan de pasta hangen. Zo wordt elke hap een genot. De malse kip en pittige rucola vullen elkaar heerlijk aan en de kaasvlokken maken het geheel helemaal af. Als dat niet la dolce vita is...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g torchiette¹
- 1 rode paprika
- 1 kipfilet
- 1 blokje harde kaas⁷
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise of yoghurt³
- 2el balsamicoazijn¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of grillpan
- vergiet
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 885kcal, vet 31.4g, koolhydraten 99.7g, eiwit 47.4g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **torchiette** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **torchiette** toe en kook in 6-8min beetgaar. Giet af en laat uitlekken.



2. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in blokjes van ca. 2cm. Pel 1 teen knoflook en druk 'm plat met een mes. Meng de **paprika**, knoflook en een snuf peper en zout. Dep de **kip** droog met keukenpapier en snij in 2 **platte filets**. Wrijf de **kip** in met 1el olijfolie en een snuf peper en zout.



3. Groenten & kip bakken

Verhit een grote koeken- of grillpan zonder olie. Bak de **paprika** en knoflook 3-4min op hoog vuur tot de **paprika** zacht begint te worden. Schep de **groente** uit de pan en bak de **kip** 3-4min per kant tot 'ie goudbruin en gaar is.



4. Saus maken

Pak de staafmixer en hoge beker en maak een gladde saus van de **helft van de paprika**, de knoflook, 2el mayonaise of yoghurt, 2el balsamicoazijn, 2el olijfolie, 3el water en een snuf peper en zout. Proef en voeg evt. nog wat peper en zout toe.



5. Afmaken en serveren

Snij de **kaas** in dunne plakjes (bijv. met een dunschiller of kaasschaaf). Meng de **pasta** met de **saus**, de **rest van de paprika** en de **rucola**. Serveer met de **kip** en bestrooi met de **kaas**.



6. Lekker barbecuen

Je kunt dit gerecht ook als pastasalade serveren bij een barbecue. Snij de gebakken kip dan in stukjes van 2-3cm en roer de saus en rucola pas bij het serveren door de salade. Zo blijft alles lekker vers en knapperig.