

DINNERLY



Spaghetti met gebakken kip in romige maïssaus



ca. 25min



2 personen

Als het om pastasaus gaat, is tomaat dé klassieker. Maar wat als je zin hebt in nieuwe smaakervaringen? Wij presenteren: romige saus gemaakt van verse maïs! Deze gele groente past perfect bij pasta, vooral als je het afmaakt met kruidige gebakken kip. Bovendien ziet het er heel vrolijk en zomers uit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g spaghetti ¹
- 1 blik maïs
- 1 kipfilet
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 bosui

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 25g boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- zeef
- keukenweegschaal
- staafmixer met beker

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 836kcal, vet 24.6g, koolhydraten 102.2g, eiwit 48.5g



1. Maïs koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Dep de **kip** droog met keukenpapier en snij in stukken van 2-3cm breed. Meng ze met de **helft van de kruidenmix** en 1el olijfolie.



2. Kip bakken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep **100ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak het **vlees** op middelhoog vuur ca. 3min aan alle kanten tot het goudbruin en gaar is.



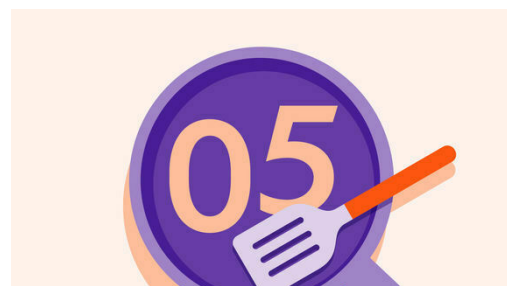
3. Ingrediënten voorbereiden

Haal het **vlees** uit de pan en zet opzij voor straks. De lege pan gebruiken we straks weer. Laat de **maïs** uitlekken in een zeef. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



4. Saus maken

Smelt 25g boter in de vleespan. Bak **3/4e van de maïs** ca. 3min op middelhoog vuur. Voeg de **rest van de kruidenmix** en de knoflook toe en bak nog 1min. Giet het **pastawater** erbij, draai het vuur laag en laat ca. 5min sudderen. Pak de staafmixer en pureer het geheel in een hoge beker. Giet het dan terug in de pan.



5. Afmaken en serveren

Roer de **rest van de maïs**, het **vlees** en de **pasta** door de saus. Rasp de **kaas** en voeg toe aan de pan. Proef en breng op smaak met peper en zout. Snij de **bosui** in dunne ringen. Schep de pasta op borden en garneer met de **bosui**.



6. Extra romige saus

Mag het nóg romiger? Voeg dan wat slagroom toe aan de saus. Of ga voor de Italiaanse carbonara-variant (als er tenminste geen zwangere vrouwen mee-eten) en voeg voordat je de kaas toevoegt één eigeel en wat citroensap toe. Neem de pan van het vuur en roer het eigeel door de pasta. Voeg dan de kaas toe.