

DINNERLY



Pasta met kip en muntgremolata en courgette in rode paprikasaus



ca. 30min



2 personen

Deze zomerse pasta is mooi van kleur én heerlijk van smaak. Een saus van geroosterde paprika wordt aangevuld met een frisse gremolata. Dat is een Italiaanse kruidensaus die traditioneel uit peterselie, knoflook en citroen bestaat en vaak bij vleesgerechten geserveerd wordt. Wij gebruiken vandaag munt in plaats van peterselie om het gerecht een extra frisse kick te geven. Perfect voor warme zomeravonden!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g penne¹
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 citroen
- 1 kipfilet
- 10g verse munt

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met grillfunctie
- bakplaat
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet
- staafmixer met beker

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

KOOKTIP

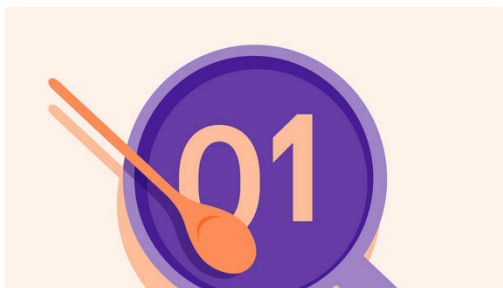
Let op: Gebruik voor dit recept geen bakpapier - het kan verbranden als het te dicht bij de grill komt.

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

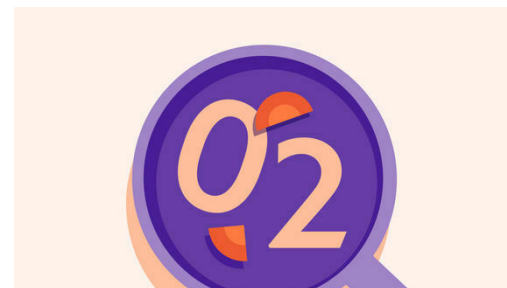
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 878kcal, vet 31.0g, koolhydraten 103.0g, eiwit 45.1g



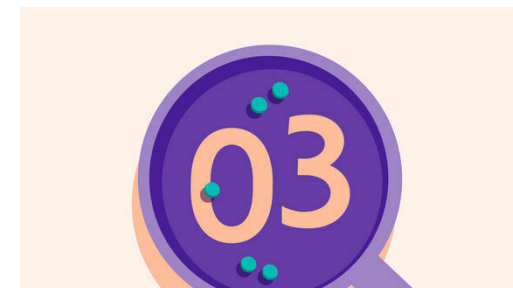
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven (met grillfunctie) voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer de **paprika** en verwijder de zaadlijsten. Snij de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakken van ca. 1cm dik. Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** uit.



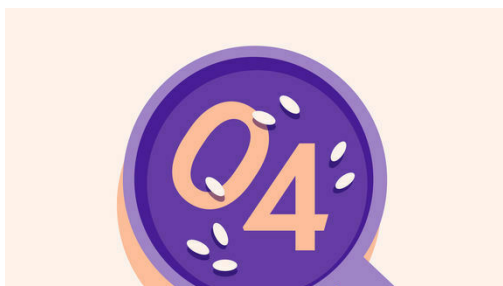
2. Paprika roosteren

Leg de **paprika** met de snijkant naar onder op een bakplaat zonder bakpapier. Gril 6-8min boven in de oven, tot het vel flink gebruid is. Zet ca. 5min afgedekt in een kom opzij. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



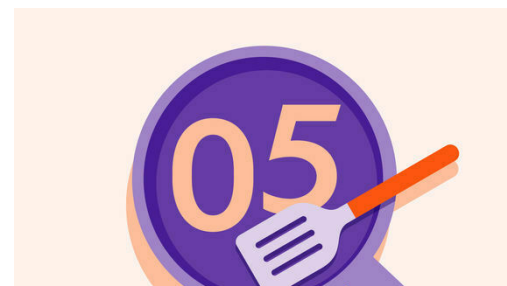
3. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij in stukken van ca. 2cm. Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak het **vlees** 8-10min met de helft van de knoflook, tot het goudbruin en gaar is. Haal het uit de pan en zet opzij. Verhit opnieuw 1tl olijfolie in dezelfde pan en bak de **courgette** ca. 5min op middelhoog vuur, tot ie zacht is.



4. Saus maken

Ontvel de **paprika**. Pak een staafmixer en hoge beker en pureer de **paprika** met de **helft van het citroensap** en 2el olijfolie. Proef en breng op smaak met peper en zout en een snuf suiker. Snij de **munt** grof. Maak een **gremolata** van de **munt**, de **rest van het citroensap**, 1tl **citroenrasp**, de rest van de knoflook en 3el olijfolie. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Meng het **vlees** met de **courgette**, de **saus** en de **pasta** in de koekenpan en laat op laag vuur 1-2min sudderen. Voeg eventueel wat **kookwater** toe. Verdeel de **pasta** over borden en garneer met de **gremolata**.



6. Knoflookbom

Dit gerecht bevat knoflook in gebakken en rauwe vorm. Ben je een echte knoflookfan? Dan kun je nog een paar tenen knoflook pellen en ze samen met de paprika in de oven meebakken en vervolgens pureren. Zo voeg je nog meer smaak toe aan de saus.