



Snelle tagliatelle met kip

in romige champignonsaus



30-40min



2 personen

Een snel pastagerecht is de perfecte doordeweekse maaltijd. Je hoeft er maar even voor in de keuken te staan, het is vullend comfortfood en vrijwel iedereen vindt het lekker. Deze versie met kip, tagliatelle en romige champignonsaus is geen uitzondering.

Wat je van ons krijgt

- 250g tagliatelle ¹
- 250g kastanjechampignons
- 1 ui
- 20g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 kipfilet
- 1 beker slagroom ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

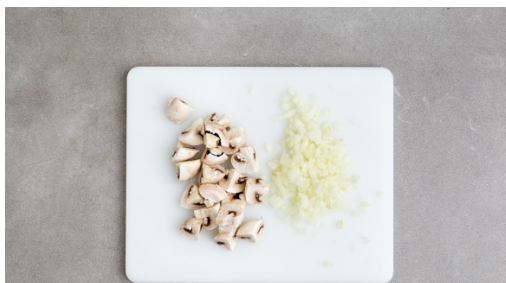
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

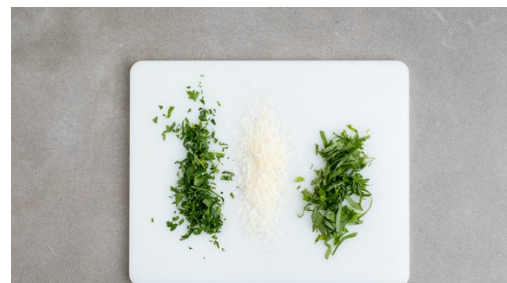
Voedingswaarde per portie

calorieën 1069kcal, vet 48.5g, koolhydraten 103.7g, eiwit 52.8g



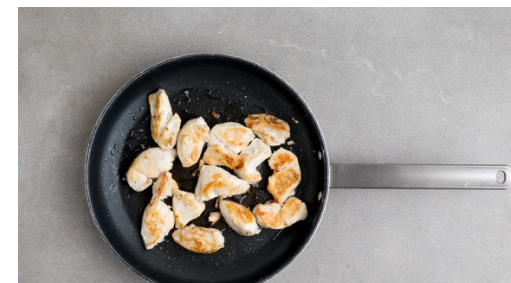
1. Groenten snijden

Breng genoeg zout water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **champignons** in vieren, grotere exemplaren in zessen. Pel en hak de **ui** fijn.



2. Kruiden hakken

Hak de **basilicumblaadjes** en de **peterselie incl. steeltjes** grof. Rasp de **kaas** fijn.



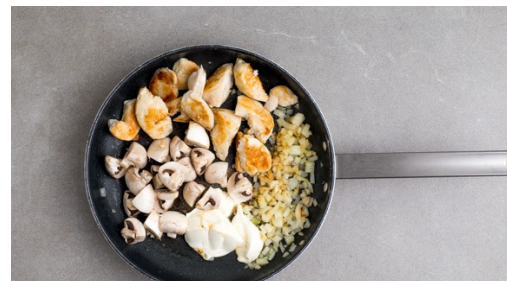
3. Kip aanbraden

Dep de **kip** droog, snijd de **filet** in plakken en bestrooi ze met een snuf zout en peper. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en braad de **kip** in 2-3min rondom aan. Schep uit de pan.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af.



5. Saus maken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** in 1-2min glazig. Roer de **slagroom** erdoor en voeg de **champignons, kip** en de **helft van de kaas** toe. Roer door en laat de **sous** 2-3min pruttelen.



6. Serveren

Roer de **basilicum** en **peterselie** door de **sous** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Voeg de **pasta** toe en schenk wat **kookwater** in de pan om de **sous** te binden. Bestrooi de **pasta** met de **rest van de kaas**.