



## Orecchiette met kip en paprikasaus

met feta en gerookte amandelen



ca. 25min



2 personen

Orecchiette is een pastasoort die bij uitstek geschikt is voor sauzen. We serveren de oortjespasta vandaag met een zelfgemaakte saus van geroosterde paprika en feta. Erbij maak je een heerlijke fetatopping met basilicum en gerookte amandelen en je gooit ook nog eens een goeie hoeveelheid geraspte kaas door je pasta. Kipblokjes erbij en je hebt de perfecte doordeweekse maaltijd.

### Wat je van ons krijgt

- 250g orecchiette <sup>1</sup>
- 2 rode paprika's
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 25g gerookte amandelen <sup>15</sup>
- 50g feta <sup>7</sup>
- 1x kipstukjes
- 1 blokje harde kaas <sup>3,7</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn <sup>17</sup>

### Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- 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), eieren (3), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 933kcal, vet 31.1g, koolhydraten 104.5g, eiwit 55.9g



#### 1. Pasta koken

Verwarm de oven voor met de grillfunctie aan, of op 250°C. Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe als het water kookt en kook in 9-11min beetgaar. Roer af en toe om zodat de **pasta** niet aan elkaar kleeft. Schep **40ml kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af.



#### 4. Kip braden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Dep de **kipstukjes** droog en braad ze in 3-5min rondom goudbruin en gaar. Bestrooi met een snuf zout en peper.



#### 2. Paprika grillen

Snijd de **paprika** in vieren en verwijder de kern. Vet een bakplaat in met 1tl olijfolie en leg de **ongepelde knoflook** en de **paprika** met het snijvlak naar beneden erop. Grill 8-10min bovenin de oven, tot de **paprika** geblakerd is.



#### 5. Saus pureren

Pel de **geroosterde knoflook** en doe in een hoge (maat)beker met de **helft van de paprika**, de **rest van de feta**, het **kookwater** en 1el balsamicoazijn. Pureer glad en breng de **saus** op smaak met zout en peper.



#### 3. Topping maken

Hak de **basilicum incl. steeltjes** fijn. Hak de **amandelen** grof. Verkruiemel de **helft van de feta** en meng met de **basilicum**, **amandelen**, 1el olijfolie en een snuf zout en peper.



#### 6. Pasta afmaken

Rasp de **kaas** fijn. Snijd de **rest van de paprika** in reepjes. Voeg de **paprika** en **saus** toe aan de koekenpan met **kip** en verwarm 3-4min. Voeg de **kaas**, **pasta** en de **helft van de fetatopping** toe en meng goed. Verdeel over de borden en bestrooi met de **rest van de fetatopping**.