



Pasta met kip

 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 25 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 300 gram kipfilet of kippendijreepjes,
- 2 uien (gesnipperd),
- 2 teentjes knoflook (fijn gesneden),
- 4 theelepels Italiaanse kruiden (gedroogd),
- 1 theelepel paprikapoeder (pittig mag),
- ½ theelepel chilivlokken,
- 1 liter water,
- 250–300 gram pasta (rigatoni, penne of conchiglie),
- 400 gram verse spinazie,
- 200 ml kookroom,
- 50 gram Parmezaanse kaas (geraspt),
- 75 gram zongedroogde tomaten, olijfolie, peper en zout.

Voedingswaarde

•



Pasta met kip

Bereiding

- 1 Verhit een scheut olijfolie in een grote pan of hapjespan.
- 2 Bak de kip op middelhoog vuur rondom goudbruin en breng op smaak met peper en zout.
- 3 Voeg de uien toe en bak deze mee tot ze zacht en glazig zijn. Doe vervolgens de knoflook, Italiaanse kruiden, paprikapoeder en chilivlokken erbij en bak dit kort mee tot het lekker begint te geuren.
- 4 Schenk het water in de pan en breng aan de kook. Voeg de pasta toe en laat alles, zonder deksel, zachtjes koken tot de pasta bijna gaar is. Roer af en toe zodat de pasta niet plakt.
- 5 Voeg daarna de spinazie in delen toe en laat deze slinken.
- 6 Roer de kookroom, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas erdoor en laat het geheel nog enkele minuten zachtjes pruttelen tot de saus mooi romig is en de pasta gaar.
- 7 Proef en breng op smaak met extra peper en eventueel wat zout.
- 8 Serveer direct, eventueel met extra Parmezaanse kaas.

Serveren

Met een simpele groene salade Of gewoon uit een kom op de bank Ook lekker met een lepeltje sambal of chilisaus

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten