



Hoofdgerechten

Pastaschotel met kip en broccoli

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram penne
500 gram kip (in blokjes)
125 gram roomkaas (met kruiden)
100 gram kaas (geraspt)
1 broccoli
1 ui
1 lookteentje
1 eetlepel kippenkruiden
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij de broccoli in roosjes en de steel in plakjes (verwijder wel even het uitgedroogde einde). Kook de pasta in een ruime kookpot beetgaar in gezouten water. Voeg 5 minuten voor het einde van de kooktijd de broccoli toe.

Bestrooi de kip met de kippenkruiden. Verhit in een pan wat olie en bak ze rondom goudbruin. Roer er de ui en de look onder. Zet het vuur lager en laat nog een paar minuutjes rustig verder bakken. Doe er de roomkaas en een flinke scheut pastawater bij. Laat tot een romige saus binden.

Giet de pasta en de broccoli af en schik in een ovenschotel. Meng er de kip met de saus onder en bestrooi met de kaas. Kruid met peper.

Zet het gerecht ongeveer 20 minuten in de oven.

Tip:

In dit gerecht gebruik je niet enkel de roosjes, maar de gehele broccoli! Dat zijn een heleboel extra vitamientjes die je anders weggooit...

Bewaartip:

Je kunt dit gerecht een dag van tevoren klaarmaken. Bewaar de schotel afgedekt in de koelkast. Enkel het afbakken in de oven hoeft je dan de dag zelf nog te doen.

Keukenbenodigheden

Oven

