



Hoofdgerechten

Kip cajun pasta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram kip (filet, in blokjes)
20 gram parmezaanse kaas (geraspt)
3 lookteentjes (fijngesneden)
1 blokje kippenbouillon
400 gram passata
150 milliliters room
1/2 citroen (het sap)
500 gram penne
handvol basilicumblaadjes
2 eetlepels cajunkruiden
kippenkruiden
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit de olijfolie in een ruime pan en bak de kippenblokjes bruin en gaar. Kruid ze met de kippenkruiden, peper en zout. Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Voeg de lookteentjes bij de kip en laat 2 minuten bakken. Strooi er vervolgens de cajunkruiden over en meng het geheel goed door.

Meng er de passata onder, spoel het blikje met een beetje water en voeg dit ook toe aan de saus. Verkruiemel het kippenbouillonblokje bij de saus. Goed mengen en 5 minuten laten pruttelen.

Doe de room als laatste bij de saus. Laat even opwarmen. Meng er de gekookte pasta, het citroensap en de Parmezaanse kaas bij. Serveer de pasta met de basilicumblaadjes en extra Parmezaanse kaas.

