



Hoofdgerechten

Penne funghi afgewerkt met gekarameliseerd witloof

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram kip (in blokjes)
500 gram penne
200 gram boschampignons (mix)
2 sjalotten (gesnipperd)
4 witloof (stronkjes)
150 gram gerookte spekblokjes
150 milliliters kippenbouillon
1 eetlepel maïszetmeel
150 milliliters witte wijn
1 theelepel mosterd
250 milliliters room
1 eetlepel suiker
50 gram parmezaanse kaas (geraspte)
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1 eetlepel bieslook (fijnggehakt)
1 lookteentje (geperst)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Kuis de champignons en halveer de grotere exemplaren. Verwijder de harde kern van de witloofstronkjes, halveer ze en blancheer ze in licht gezouten water.

Bak de spekblokjes goudbruin in een droge koekenpan. Voeg de sjalot, look en de kipblokjes toe en roerbak enkele minuten. Voeg de champignons toe en laat 5 minuten mee bakken. Blus met de witte wijn en laat even inkoken. Giet er de room en bouillon bij en breng op smaak met de mosterd, de peterselie, peper en zout. Laat 5 minuten op een zacht vuur pruttelen. Los het maïszetmeel op in een scheutje water en roer door de saus.

Verwarm de oven voor op 200°C. Kook de pasta beetgaar in gezouten water. Leg de uitgelekte witloofstronkjes in een ingevette ovenschaal met de snijkant naar boven. Kruid met peper en zout en strooi er de suiker over. Zet 10 minuten in de oven.

Verdeel de pasta over de borden. Schep er de kip met de champignons op en leg er telkens 2 halve witloofstronken bij. Werk af met de bieslook en de Parmezaanse kaas.

Tip:

Ook lekker als ovenschotel. Kaas erover en klaar!

Keukenbenodigdheden

Oven

