

---

## Romige pasta met kip

met hazelnoot-spinaziesaus



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- hazelnoten <sup>15</sup>
- kipstukjes
- courgette
- knoflook
- bleekselderij <sup>9</sup>
- babyspinazie
- crème fraîche <sup>7</sup>
- Italiaanse harde kaas <sup>7</sup>
- penne <sup>1</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- staafmixer
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie



**1. Groente snijden**

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **bleekselderij** in de lengte doormidden en daarna in stukjes. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en vervolgens in plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



**4. Pasta koken**

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de penne** toe en kook de **pasta** in 8-9min beetgaar. Gebruik **meer pasta** bij grote trek. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Doe de **crème fraîche** in de maatbeker met **hazelnoten** en pureer **alles** met een staafmixer tot een gladde **sous**.



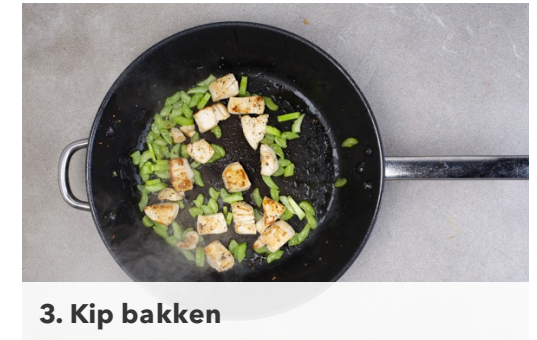
**2. Hazelnoten weken**

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** 2-3min totdat ze goudbruin zijn. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden! Haal de **noten** uit de pan, hak ze grof en doe ze met 150ml gekookt water in een maatbeker. Laat zo even staan. Rasp de **kaas** fijn.



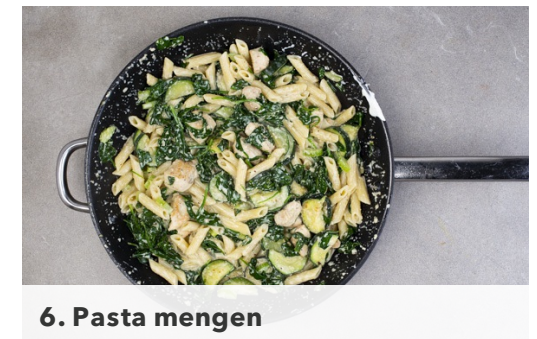
**5. Saus afmaken**

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **courgette** met de **knoflook** 3-4min tot de **courgette** zacht is. Voeg de **hazelnootensaus** toe en kook zachtjes 2-3min. Was de **babyspinazie** grondig en laat in een vergiet uitlekken. Voeg dan de **spinazie** hand voor hand al roerend toe. Proef en breng de **sous** op smaak met peper en zout.



**3. Kip bakken**

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** met een snuf zout 3min tot het vlees goudbruin is. Voeg dan de **bleekselderij** toe en bak 2-3min mee. Schep de **kip** en **bleekselderij** uit de pan en bewaar voor stap 6.



**6. Pasta mengen**

Doe de **gebakken kip**, **bleekselderij** en **gekookte pasta** bij de **spinazie-hazelnootensaus** en warm al roerend in 1min op. Voeg een scheutje **kookwater** toe om de **sous** iets te verdunnen. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en evt. zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **geraspte kaas**.