

MARLEY SPOON



Kip in romige groentesaus

met penne en krokante spekjes



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Met krokant en romig kun je de plank niet misslaan, dacht onze chef. En gelijk heeft 'ie! De romige saus op basis van crème fraîche is goed gevuld met sperziebonen, wortel en malse kip. Als laatste bestrooi je dit lekkere bordje pasta met crispy gebakken spekjes. Dankzij een paar handige trucs zul je zien dat dit recept binnen een klein half uurtje op tafel zal staan. Dat betekent genieten voor iedereen!

Wat je van ons krijgt

- 500g penne ¹
- 1x sperziebonen
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 2x wortelplakjes
- 1x kipstukjes
- 1x spekjes
- 5g Adios Salt! spice mix
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 10g verse bieslook

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- grote kookpan
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 807.0kcal, vet 21.6g, eiwit 46.0g, koolhydraten 102.6g



1. Pasta koken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Doe het water met een flinke snuf zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de penne** (of meer bij grote trek) toe en kook de **pasta** ca. 5min.



2. Ingrediënten voorbereiden

Dop de **sperziebonen** en snijd ze in stukken. Pel en hak de **ui** fijn. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Neem de **kipstukjes** en **wortelplakjes** uit de verpakkingen.



3. Sperziebonen koken

Voeg na 5min koken de **sperziebonen** aan de pastapan toe en kook **alles** 5-7min totdat de **pasta** en **bonen** beetgaar zijn. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op en laat de **pasta** en **bonen** in een vergiet uitstomen.



4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur en bak de **spekjes** 3-4min tot ze krokant zijn. Schep de **spekjes** uit de pan en zet opzij. Bak de **knoflook** met de **kipstukjes, ui** en **wortelplakjes** 5-6min in de gebruikte pan (evt. met extra olie) op middelhoog vuur totdat de **wortel** en **kip** gaar zijn. Voeg de **Adíos salt! seasoning** toe en bak 1min mee.



5. Saus maken

Voeg **150ml kookwater** en de **crème fraîche** aan de pan toe. Roer door en breng de **saus** op smaak met peper en zout. Laat op laag vuur 1-2min sudderen tot de **saus** iets is ingedikt.



6. Bieslook snijden

Snijd of knip de **bieslook** in smalle ringetjes. Roer de **pasta** door de **saus** en voeg net zoveel **extra kookwater** toe tot de **saus** de gewenste dikte heeft. Proef en breng op smaak met meer zout en/of peper. Serveer de **pasta** bestrooid met de **spekjes** en **bieslook**.