

Spaghetti al pollo

in een romige courgette-wortelsaus



ca. 20min



2 personen

Dit bordje warme spaghetti met kip is een mooi voorbeeld van veel voor weinig. Niet alleen staat dit gerecht in een mum van tijd op tafel, dit is ook een bordje eten dat je iedereen aan tafel voor kunt zetten. Het gaat altijd leeg. De snelle groentesaus van geraspte wortel en courgette gemixt met romige roomkaas en de krokant gebakken kip maken dit recept namelijk een echte publiekslieveling.

Wat je van ons krijgt

- roomkaas ⁷
- kipstukjes
- courgette
- ui
- wortelreepjes
- teen knoflook
- spaghetti ¹
- kippenbouillonblokje ⁹
- Habesha's Berbere spice blend
- verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- koekenpan of wok
- keukenrasp
- maatbeker
- kookpan

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 876kcal, vet 28.5g, koolhydraten 105.7g, eiwit 44.8g



1. Ui snijden

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Hak de **peterselie** fijn.



4. Pasta koken

Voeg de **spaghetti** toe zodra het water kookt en kook de **pasta** in 9-10min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Houd de **pasta** warm en veeg de kookpan schoon.



2. Kip bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** met **1-2tl Berbere spice blend** in 2-3min rondom goudbruin. Voeg dan de **knoflook** en **ui** toe en bak de **smaakmakers** 2-3min mee.



5. Groenten voorbereiden

Neem de **wortelreepjes** uit de verpakking. Snijd de uiteinden van de **courgette** en rasp de **courgette** grof.



3. Saus starten

Schenk 200-250ml water in de pan en verkrummel het **bouillonblokje** erboven. Breng de **bouillon** aan de kook en kook al zachtjes borrelend 8-10min tot een stevige **sous** ontstaat.



6. Pasta mengen

Verhit 1-2el olijfolie in de gebruikte kookpan op middelhoog vuur en bak de **wortel** en **courgette** met een snuf zout en peper 2-3min. Voeg de **roomkaas**, **kip in saus**, **helft van de peterselie** en **pasta** toe en roer door. Voeg zo nodig een scheutje **kookwater** toe en breng op smaak met de **spice blend**, peper en zout. Serveer de **pasta** met de **rest van de peterselie**.