



Romige broccoli-kippasta

met citroensaus en kervel



ca. 20min



2 personen

Zo verfijnd kan een bordje pasta zijn - en dat terwijl je dit gerecht in een mum van tijd op tafel zet! Je maakt een saus op basis van romige crème fraîche en frisse citroen gecombineerd met malse kipstukjes en kraakverse broccoli. Wat fijngehakte verse kervel bovenop geeft de final touch aan dit bijzondere gerecht. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1x broccoli
- 1 citroen
- 250g spaghetti ¹
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷
- 10g verse kervel
- 1x kipstukjes
- 1x preiringen
- 1 beker crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- bloem ¹

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp
- maatbeker

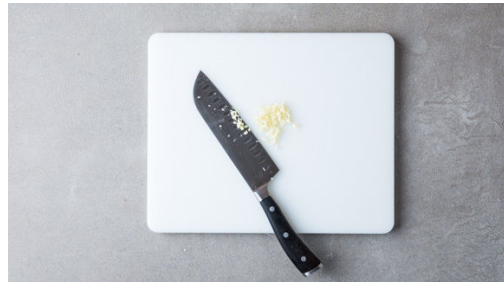
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 886kcal, vet 25.3g, koolhydraten 102.4g, eiwit 55.8g



1. Knoflook snijden

Breng ruim gezouten in een middelgrote kookpan aan de kook. Pel en hak de **knoflook** fijn.



2. Broccoli snijden

Snijd hapklare roosjes van de **broccoli** en snijd de **stam** in plakjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



3. Pasta koken

Voeg de **spaghetti** toe zodra het water kookt en kook de **pasta** in 8-9min beetgaar. Schep **350ml kookwater** uit de pan en houd dit apart voor stap 5. Giet de **pasta** verder af, doe terug in de pan en meng met een scheutje olijfolie om vastkleven te voorkomen,



4. Smaakmakers voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Hak de **kervel** fijn.



5. Vlees bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **kipstukjes** in 2-3min rondom goudbruin. Voeg dan de **preiringen** en **knoflook** toe en bak 2-3min mee. Zet het vuur iets lager en bestuif de **kip-groentemix** met 1el bloem. Roer door om de bloem te verdelen en voeg dan de **helft van de crème fraîche** en **250ml kookwater** toe.



6. Broccoli toevoegen

Voeg de **broccoli** toe, roer door en kook met een deksel afgedekt 3-4min. Haal de deksel van de pan en kook nog 1-2min tot de **broccoli** gaar is. Breng de **sous** op smaak met **1-2el citroensap**, peper en zout. Roer de **pasta** erdoor en voeg evt. meer **kookwater** toe. Serveer de **pasta** bestrooid met de **kervel**, **kaas** en **citroenrasp**.