



Romige broccoli-kippasta

met citroensaus en kervel



ca. 25min



Voor 3-4 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
- 500g spaghetti ¹
- 2 blokjes 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

- keukenrasp
- grote kookpan
- maatbeker
- grote koekenpan of wok

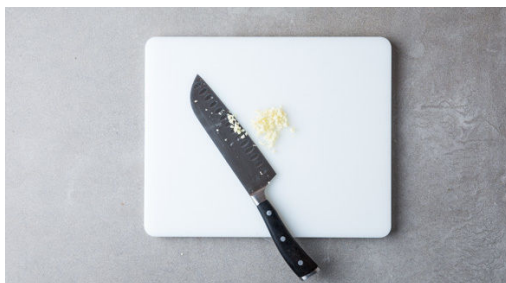
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 870kcal, vet 25.1g, koolhydraten 102.0g, eiwit 53.0g



1. Knoflook snijden

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



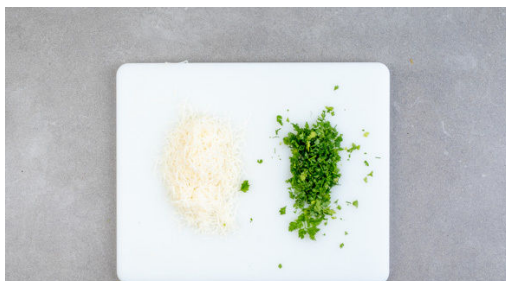
2. Broccoli snijden

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 **450ml kookwater** uit de pan en houd dit apart voor stap 5. Giet de **pasta** 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 1-2el olijfolie in een grote koekenpan of wok 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 1-2el bloem. Roer door om de bloem te verdelen en voeg dan de **crème fraîche** en **350ml kookwater** toe.



6. Broccoli toevoegen

Voeg dan 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**.