

Pasta met Carbonarasaus, witlof, kip filet en champignons

Ingrediënten voor 4 pers

400 gr. Pasta
750 gr. witlofstruikjes
500 gr. kippenborstfilets
Peper
50 gr. boter
2 eetl. olijfolie
1 potje (± 260 gr.) Carbonara saus
2 eetl.(slag)room
1 Bl. Champignons
Zout en peper
Nootmuskaat

Bereiding

- Spoel de groente en snijd de struikjes overlans doormidden en haal de pit eruit.
- Snijd de gehalveerde struikjes in vingerbrede reppen,
- Kook de pasta volgens gebruik,
- Droog de borstfilets met keukenpapier en wrijf ze in met wat peper en zout
- Verhit de olie en boter in de pan en wacht tot het schuim begint weg te trekken,
- Bak de filets 2 x 4 minuten en laat ze 10 min. rusten in aluminiumfolie,
- Maak de Carbonara saus met de room warm,
- Schep de witlof en de champignons erdoor en laat de groentes warm worden,
- Voeg zout en peper naar smaak toe en meng het met de in blokjes gesneden kipfilets,
- Voeg de pasta toe en roer dooreen en bestrooi het geheel met wat nootmuskaat

Laat het afkoelen en verdeel in porties

Bewaarconditie: Zip-Lockzakjes

