

1-Pans pasta met kip Alfredo

Ingrediënten voor 2 pers + lunch hapje

2 eetl. olijfolie

2 kip filet

Zout

Vers gemalen zwarte peper

350 ml volle melk

350 ml kip bouillon

2tn gehakte knoflook

225 gr pasta (fettuccini)

125 ml kookroom

1 bl champignons

60 gr Parmezaanse kaas

Vers gesneden peterselie voor garnering

3 tomaten + basilicum +scheutje olijfolie als salade naast de pasta

Bereiding

1. Verhit de olie in een hapjespan op half hoog vuur. Voeg de kip toe gekruid met zout en peper. Bak de kip tot deze gaar is, 5 minuten per kant.
2. inpakken in alufolie , 10 minuten laten rusten dan in plakjes snijden.
3. Voeg melk, bouillon en knoflook toe aan de pan en breng aan de kook.
4. Voeg de pasta toe en blijf circa 3 minuten omscheppen.
5. laat nu koken tot de pasta gaar is circa 8 minuten
6. Voeg de room, de champignons en de Parmezaanse kaas toe en laat sudderen tot de saus gebonden is.
7. Haal pan van het vuur, voeg de kip plakjes en de peterselie toe.
8. opdienen met de tomaten salade die pas gemaakt wordt bij het opeten.

Bewaarconditie: Zip-lockzakjes

