

Pasta One Pot Penne

Ingrediënten 4 personen:

- 3 el zonnebloem olie
- 3 kippendijen
- 2 kippenbouillonblokjes
- 3 tenen knoflook
- 250 ml slagroom
- 1l water
- 2 stokbroden
- 400 gr Penne
- 75 gr Parmezaan
- verse peterselie
- 1 el LetzQ kipkruiden

Bereidingswijze:

Breng een liter water aan de kook samen met de 2 bouillonblokjes

Snij de kippendijen in stukken ter grootte van saté stukjes, meng de gesneden kippendijen in een kom met de 3 fijn gesneden knoflook teentjes, 1 el zonnebloem olie en 1 el LetzQ kipkruiden.

Zet een hapjes pan of gietijzeren pan op het vuur met 2 el zonnebloem olie en bak de kippendijen goudbruin. Bak op het laatste even een minuut de Penne mee en blus af met 250 ml slagroom. Breng alles weer zachtjes aan de kook en voeg de kippenbouillon toe en laat zachtjes pruttelen onder een deksel (volgens de bereidingstijd van de Penne).

Rasp de Parmezaanse kaas en snij de verse peterselie fijn en snij het stokbrood in stukjes.

Zodra de Penne gaar zijn (moet nog een lichte bite hebben), neem je de pan van het vuur en roer je de helft van de geraspte Parmezaan er doorheen.

Serveer in een kom en schep ook vooral de bouillon met kaas mengsel erbij. Strooi er nog wat Parmezaanse kaas over en wat peterselie en dien op met stokbrood.

Indien gewenst een beetje versgemalen zeezout en peper.

tl = theelepel (5 ml)

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter

l = liter (1000 ml)

g = gram

kg = kilogram (1000 gr)