

Ingrediënten

olijfolie		Provençaalse kruiden	een snuif
gerookt spek	300 g	tomatenpuree	140 g
kipfilets	600 g	witte wijn	1 dl
kippenkruiden	een snuif	tomatenblokjes	1 blik
penne	500 g	water	een scheutje
ajunin	2	room	1 dl
oesterzwammen	200 g	sriracha (chilisaus)	
kastanjechampignons	200 g	kerstomaten	1 tros
lookolie (of 2 teentjes look)	een scheutje	platte peterselie	½ bussel
rode chilipeper	½	Parmezaanse kaas	50 g
oregano	een snuif		

Recept



- 1 Verwarm een grote pot met gezouten water voor de pasta.
- 2 olijfolie
Zet een hoge pan op het vuur en doe er een scheutje olijfolie in.
- 3 300 g gerookt spek
Snijd het spek in reepjes en bak ze in de olijfolie.
- 4 600 g kipfilets, een snuif kippenkruiden
Snijd ook de kipfilets in blokjes, kruid met kippenkruiden en bak ze mee in de pan.
- 5 500 g penne
Kook de pasta gaar.

-
- 6** 2 ajuinen, 200 g oesterzwammen, 200 g kastanjechampignons
Snipper de ajuinen fijn. Maak de champignons en oesterzwammen schoon en snijd ze grof.
-
- 7** een scheutje lookolie (of 2 teentjes look)
Schep het vlees uit de pan en hou even apart. Bak de champignons en oesterzwammen samen met de ajuin en een scheutje lookolie in de pan.
-
- 8** ½ rode chilipeper, een snuif oregano, een snuif Provençaalse kruiden
Snijd de chilipeper fijn en voeg toe. Kruid met een snuif oregano en Provençaalse kruiden.
-
- 9** 140 g tomatenpuree
Voeg de tomatenpuree toe en laat mee bakken.
-
- 10** Doe de kip en het spek terug in de pan.
-
- 11** 1 dl witte wijn
Deglaceer met een scheut witte wijn.
-
- 12** 1 blik tomatenblokjes, een scheutje water
Voeg de tomatenblokjes en een klein scheutje water toe.
-
- 13** 1 dl room, sriracha (chilisaus)
Werk af met een scheut room en eventueel een toefje sriracha.
-
- 14** 1 tros kerstomaten, ½ bussel platte peterselie
Halveer de kerstomaten en hak de peterselie fijn. Voeg ze vlak voor het serveren toe aan de saus.
-
- 15** 50 g Parmezaanse kaas
Serveer de pasta met een flinke schep tomatenroomsaus en rasp er nog een beetje Parmezaan over. Smakelijk!
-

Bron

TV - Eén - Dagelijkse kost - Jeroen Meus

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/pasta-met-champignons-en-kip>

Info Martine Lycke 03/11/2019

Klaarsnijden:

500 g champignons

250 g kastanjechampignons

250 g oesterzwammen

1 grote ui

350 g kalkoensneden – kruiden met satekruiden

Bakken in grote pan met wat olijfolie:

Ui

100 g baconreepjes

Glazig bakken

Daarna kalkoen laten meebakken

Apart houden

Champignons en look

aanbakken in zelfde pan en blussen met witte wijn om aanbakken te vermijden

Opgelet hier kan veel vocht vrijkomen, eventueel champignons efkes verwijderen en jus laten inkoken.

Champignons uit pan nemen

Vlees en ui terug in pan doen en laten bakken met 1 groot blikje

tomatenconcentré

Champignons terug toevoegen

1 blikje Elvea kerstomaatjes

Kruiden met Provençaalse kruiden, oregano en chili

150 ml room toevoegen

Wat laten inkoken

En afwerken met dragonkruiden, p&s

Opdienen met Penne en gemalen kaas

Fotos

