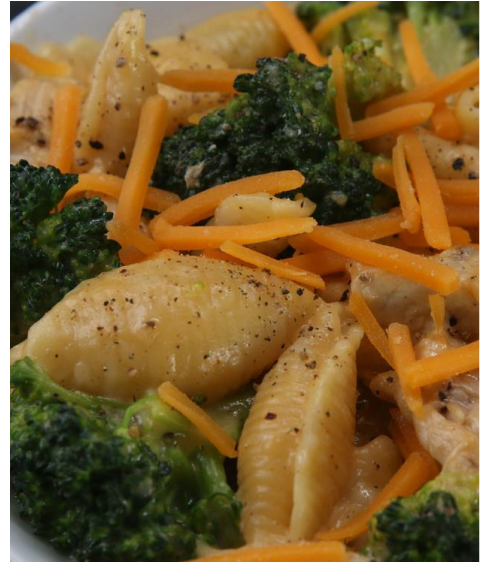


**Ingrediënten (4 personen)**

- \* 2 Tbsp. olive oil
- \* 2 chicken breasts, cut into 1 inch pieces
- \* Salt and pepper to taste
- \* 1/2 cup diced yellow onion (about half an onion)
- \* 2 cloves garlic, minced (about 1 Tbsp.)
- \* 2 cups chicken broth
- \* 3 cups water
- \* 1 16oz bag of pasta shells
- \* 4 cups broccoli (or one head of broccoli)
- \* 1/2 tsp cayenne powder
- \* 1/4 tsp nutmeg
- \* 1 cup milk
- \* 2 cups shredded cheddar cheese

**Recept**

Heat olive oil on medium heat in a large pot. Add chicken breasts, season with salt and pepper, and allow the chicken to brown on one side.

Flip chicken, then add onions and garlic as the second side browns. Once the chicken has browned on both sides, add chicken broth, water, and pasta to the pot.

Stir all ingredients, cover the pot with a lid, and bring to a boil. When it begins to boil, uncover and stir. Bring the heat to low, stir, then cover and let simmer for 20 minutes.

After 20 minutes has passed, uncover and add in the broccoli. Stir continually as the broccoli steams until the rest of the liquid evaporates. Add milk and cheddar cheese and stir until the cheese melts and you have a smooth cheese sauce. Add salt and pepper (to taste), cayenne, and nutmeg. Stir once more, then you're ready to serve. Enjoy!

**Bron**

Internet : Buzzfeed

Nu : Internet : Tasy.co



<http://www.buzzfeed.com/jodyduits/sneak-some-veggies-into-this-delicious-cheesy-chicken-and-br#.dw8GmEoyw>

<https://www.tasty.co/recipe/cheesy-chicken-and-broccoli-pasta>

## Info Martine Lycke 24/03/2016

- 300 g Kippenblokjes aanbakken met peper en zout  
Toevoegen als kip omgedraaid is:
- 1 Ui  
2 Look
- 2 cups Kippenbouillon (gebruikt : 400ml water + 2 kippenbouillonblokjes)  
3 cups Water (gebruikt 400 ml)
- 120 g Pasta ? (gebruikt voor 2 personen 120g quinoa penne)  
116 oz (Ounce) dat is  $116 \times 28.34952 \text{ g} = 3288 \text{ g}$  – Lijkt me heel veel voor 4 personen ...  
Dus ww hoeveelheid gebruikt : 60 g per persoon  
Laat 20 minuten koken onder deksel (gedaan: met open deksel, was nogal veel vocht)
- 1 Broccoli in stukjes toevoegen (gedaan: laatste 10 minuten toegevoegd)
- 1 cup Melk  
(Ook toegevoegd : maïzena want saus was nogal slap en wou niet te veel kaas gebruiken)
- 1 cup Cheddar kaas (recept voor 4 zegt 2 cups) (gebruikt : 100g cheddar en een 50 g light geraspte kaas)  
Peper, zout  
Nootmuskaat, cayennepeper  
+ ook nog 1 el nam pla (vissaus) , witte peper  
Omroeren

## Fotos

