



Pastaschotel met kip en champignons uit de oven

Een romige ovenschotel met pasta, malse stukjes kip en champignons in een lichte roomsaus, afgewerkt met een goudbruine kaaskorst. Doordeweekse comfortkost voor het hele gezin.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

300 gr macaroni of penne
400 gr kipfilet
250 gr champignons
1 ui
2 teentjes look

25 cl kookroom
15 cl kippenbouillon
150 gr geraspte kaas
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel boter
peper en zout
verse peterselie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius en vet een ovenschotel in.
2. Kook de pasta in gezouten water 2 minuten korter dan aangegeven en giet af.
3. Snijd de kipfilet in blokjes, kruid ze met peper en zout en bak ze in de olijfolie rondom goudbruin.
4. Haal de kip uit de pan, doe de boter erin en bak de gesneden champignons tot hun vocht verdampt is.
5. Voeg de gesnipperde ui en de geperste look toe en fruit alles glazig.
6. Giet de room en de bouillon erbij, breng aan de kook en laat de saus lichtjes indikken.
7. Doe de kip terug in de pan, meng de gekookte pasta erdoor en kruid bij naar smaak.
8. Schep alles in de ovenschotel en strooi de geraspte kaas gelijkmatig over de bovenkant.
9. Bak de schotel 25 tot 30 minuten tot de kaas gesmolten en goudbruin is.
10. Werk af met gehakte peterselie en dien meteen op.

Ontdek meer recepten op kookpot.be