

Ingrediënten voor 4 personen

*zak of pak willekeurige pasta
*400 gram kipfilet, *pakje Boursin
of andere roomkaas met kruiden
*blik perziken op siroop *een prei
*een bakje champignons *twee
teentjes knoflook *italiaanse
kruiden *kipkruiden van Silvo

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pasta met kip en perziken in roomsaus

Door de romige smaak en het zoete accent van de perzik is het alsof je hoofdgerecht en toetje ineens eet! Hier krijg ik nooit genoeg van!

Bereidingswijze

Snij de kipfilet in stukjes en bak deze in olie met een beetje kipkruiden bruin. Bak ook de champignons en de uitgeperste knoflook mee, en voeg als laatste de prei toe zodat ie nog een beetje knapperig blijft. Laat de boursin smelten in het mengsel en voeg als allerlaatste de perziken in stukjes toe. Voeg een a twee eetlepels van de siroop toe aan de kipsaus. Met veel kruiden op smaak brengen.

