

Ingrediënten voor 2 personen

150 gr. Penne pasta 350 gr.
Kipfilet 1 zak Ratatouille, zak
(Delicieux-Lidl) 1 kuipje
Smeerkaas 50 gr. Geraspte kaas
50 ml. Melk 1 theel. Gehakte
knoflook 2 eetl. Olijfolie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Europees
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Pasta-ratatouille schotel

1 Portie Kcal: 797 Vet: 36.3 V.vet: 14.6 Eiwit: 63.9 Koolhy: 48.4 vezels:
1.3 Zout: 3.40

Bereidingswijze

Vorbereiding : Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng water aan de kook en voeg de pasta toe. Kook de pasta beetgaar en laat ze uitlekken. Snijdt de kipfilet in stukjes. Roer in een schaaltje de melk door de smeerkaas. Bereidingswijze: Verhit de olie in de hapjespan en bak de kip samen met de knoflook in 5 minuten lichtbruin. Voeg de saus toe en warm dit al roerend goed door, niet laten koken. Roer de gekookte pasta hier goed doorheen. Doe het geheel in een ovenschaal. Verdeel de smeerkaas met melk over de pasta. Strooi de geraspte kaas over het gerecht. Bak het geheel in het midden van de oven in 15 minuten goudbruin.