

Ingrediënten voor 4 personen

600 g broccoli 4 el olijfolie 275 g
kipblokjes 3 tenen knoflook 80 g
Parmezaanse kaas 300 g
linguine 13 (Rummo, pak à 500
g) 250 ml kookroom 20%

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



Romige pasta met kip en broccoli

Deze pasta valt bij iedereen in de smaak. Een simpele maar heerlijke pasta die snel op tafel staat!

Hulpmiddelen

Bakpapier

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 200 C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. 2. Snijd de broccoli in roosjes. Schil de steel, halveer deze en snijd in plakjes van ca. een 0,5 cm dik. Verdeel de broccoli over de bakplaat en besprenkel met 2 el olie. Breng op smaak. Rooster de broccoli in 15 min. in de oven gaar. 3. Verhit 2 el olie in een hapjespan en bak de kip in 8-10 min. gaar. Snijd intussen de knoflook in zo dun mogelijke plakjes. Rasp de Parmezaanse kaas. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. 4. Voeg de knoflook na 5 min. toe aan de kip en bak 3 tot 5 min. mee. Schenk er de kookroom bij. Voeg de kaas in delen toe en laat al roerend smelten. Breng op smaak. Haal de broccoli uit de oven. Schep de broccoli samen met de pasta door de saus en verdeel over 4 borden.

Serveertips

Voor wat extra pit kun je eventueel blauwe kaas toevoegen aan de saus.