

Verliefd recept (cfr. Cookidoo Marry me)



- 30 gr Parmezaanse kaas in stukken gesneden (3 cm)
- 2 teentjes look
- 100 gr zongedroogde tomaatrepjes in olie, uitgelekt
- 1 rode paprika in stukken gesneden
- ½ theelepel zeezout
- ½ theelepel gemalen zwarte peper
- 500 gr kipdijvlees of kipfilet zonder vel (2-3 cm)
- 250 gr room
- **400 gr water**
- ¾ theelepel paprika
- 1 theelepel gedroogde Italiaanse kruiden
- 1 eetlepel groentebouillonpasta
- 300 gr kleine gedroogde pasta
- 120 gr verse babyspinazieblaadjes
- gemalen zwarte peper
- chilivlokken (optioneel)
- verse platte peterselie alleen blaadjes, fijngehakt, ter garnering 3 takjes



Kan ook met (zomer)puree, maar dan ZEKER GEEN water toevoegen !

Doe 30 gr Parmezaanse kaas in een mengbeker en stel in **5sec/snelh.8**. Zet opzij.

Breng de look, zongedroogde tomaten, paprika, pezo in een mengkom en start de stand **“BRUINEN” 5 min**. Hak vervolgens **5sec/snelh.5**. Spatel alles naar beneden.

Voeg de kip, room, water, paprika, Italiaanse kruiden en bouillonpasta toe en kook **12min/100°C/LINKS/snelh.lepeltje**.

Voeg de pasta toe en roer met een spatel. Kook vervolgens de pasta in.

“OPENKOKEN” de aangegeven tijd op de verpakking . Roer 1 tot 2 keer voorzichtig met de spatel tot de pasta al dente is. Doe ondertussen de spinazie in een thermische serveerschaal of een andere grote kom. Doe de pasta in de kom met spinazie en roer voorzichtig om te mengen.

Serveer de pasta met geraspte Parmezaanse kaas, peper, chilivlokken (optioneel) en garneer met peterselie.

Chris Simoens-Van Gompel *advisor – demo – workshop Thermomix*

0476 39 91 83



chriskookt



simoens.chris@skynet.be www.chriskookt.be