



ROMIGE PASTA

MET KIP

INGREDIËNTEN (voor 2 personen)

- 150 gram pasta
- 150 gram kipfilet
- 1 ui
- 1 paprika
- 500 ml water
- 1 kippenbouillonblokje
- 100 ml kookroom
- een beetje rucola
- 2 eetlepels olie
- kruiden om je gerecht op smaak te maken (bijv. peper, zout, knoflookpoeder en paprikapoeder)

BENODIGDHEDEN

Gasbarbecue
Paellapan

1

Snijd de paprika en de ui in stukjes en breng de kip op smaak met wat kruiden.

2

Giet de olie in de paellapan en bak de kip gaar. Voeg vervolgens de ui en de paprika toe en bak dit een paar minuten mee.

3

Voeg het water, de kookroom, het bouillonblokje en de pasta toe en laat dit rustig koken totdat de pasta zacht is. Vergeet niet af en toe te roeren!

4

Zodra het water verdampt is, is je romige pasta klaar om geserveerd te worden. Serveer de pasta met wat rucola en je hebt een heerlijke maaltijd.