



Rode kippasta met kaas



Ingrediënten

- 300 gram pappardelle of pasta naar keuze
- 300 gram gerookte kip
- 6 sjalotten
- 3 stelen Prei
- 200 gram Henri Willig kaas naar keuze (denk aan paprika, pesto, kruiden/knoflook)
- 1 pot Henri Willig Roasted Tomato
- Bakboter
- Verse Kruiden

Bereidingswijze

Bereiding:

Snij de prei in halve ringen en was ze schoon. Maak de sjalottenschoon en snij ze in grove ringen en snij de gerookte kip in blokjes. Breng ondertussen water aan de kook en kook hierin de pasta gaar. Verhit de bakboter in een pan totdat deze goudbruin is, bak hierin de prei en sjalot aan en laat deze rustig gaar stoven. Voeg vervolgens de gerookte kipblokjes erbij en laat alles even doorwarmen. Giet de gekookte pasta af in een vergiet en haal de gestoofde prei, sjalotten en kip van het vuur. Meng in een kom de warme pasta, gestoofde sjalotten, prei en kip. Schep hierover de inhoud van Henri Willig Roasted Tomato en meng alles door elkaar. Serveer de pasta op een schaal en garneer met verse kruiden en geraspte Henri Willig kaas.