



Verse pappardelle met gekonfijte kip met paddenstoelen en pesto-roomsaus

PREMIUM 35 min. • Eet binnen 5 dagen

PREMIUM



Gekonfijte kippendij



Verse dille



Verse pappardelle



Rucola en veldsla



Gesneden gemengde paddenstoelen



Slagroom



Groene pesto

Voorraadkast items

Extra vierge olijfolie, wittewijnazijn, mosterd, honing, roomboter, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Pan met deksel, koekenpan, saladekom, bakplaat met bakpapier, bakpapier

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gekonfijte kippendij* (st)	1	2	3	4	5	6
Verse dille* (g)	10	15	20	25	35	40
Verse pappardelle* (g) 1) 3)	125	250	375	500	625	750
Rucola en veldsla* (g) 23)	30	60	90	120	150	180
Gesneden gemengde paddenstoelen* (g)	175	350	525	700	875	1050
Slagroom* (ml) 7)	100	200	300	400	500	600
Groene pesto* (g) 7) 8)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Mosterd (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Honing (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	5291 /1265	853 /204
Vetten (g)	85	14
Waarvan verzadigd (g)	38,8	6,3
Koolhydraten (g)	74	12
Waarvan suikers (g)	5,7	0,9
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	47	8
Zout (g)	1	0,2

Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/Lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



1. Kippendij bakken

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de **gekonfijte kippendij** met het vel naar boven op een bakplaat met bakpapier. Bak 15 – 18 minuten in de oven, tot de **kippendij** goudbruin is. Laat de **kippendij** vervolgens afkoelen tot je hem aan kunt raken zonder je vingers te verbranden.



4. Champignons bakken

Verhit ½ el roomboter per persoon in een koekenpan. Bak de **champignons** 4 – 6 minuten aan op middelhoog vuur. Voeg daarna per persoon 100 ml **slagroom** en 1 tl wittewijnazijn toe. Laat de saus op zacht vuur inkoken tot de gewenste dikte. Voeg de verse **pappardelle** toe aan de pan met deksel en kook, afgedekt, in 6 – 8 minuten gaar. Roer regelmatig. Giet af.



2. Snijden

Snij de **verse dille** zeer fijn. Verhit ruim water in een pan met deksel voor de **pappardelle**.



5. Pasta mengen

Pluk met een vork het vlees van de **kippendij**. Voeg de kip, de **pappardelle** en de **groene pesto** toe aan de koekenpan met **champignons**. Schep goed om en verhit nog 1 minuut op middelhoog vuur.



3. Vinaigrette maken

Meng in een saladekom ½ tl wittewijnazijn per persoon, de extra vierge olijfolie, de mosterd en de honing met peper en zout tot een vinaigrette. Meng er de **rucola** en **veldsla** en het grootste deel van de **dille** doorheen.



6. Serveren

Verdeel de pasta over diepe borden en garneer met de overige **dille**. Verdeel de salade naast de pasta.

Eet smakelijk!