Romige kip-champignon met Parmezaan

Comfort food • Umami • ± 30 minuten

Voor	Bereiding	Keuken
2 personen	± 30 min.	Italiaans geïnspireerd

BENODIGDHEDEN

- 300 g kipfilet
- 250 g champignons
- 2 teentjes knoflook
- 1 kleine ui
- 150 ml kippenbouillon
- 100 ml kookroom light of halfvolle room
- 40 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
- 1 el olijfolie
- 1 tl boter
- 1 tl Worcestershiresaus
- ½ tl paprikapoeder
- ½ tl Italiaanse kruiden
- Peper en eventueel een klein beetje zout
- 160 g spaghetti of tagliatelle
- Optioneel: verse peterselie

TIP VOOR EXTRA UMAMI

Bak de champignons goed bruin. De combinatie van Parmezaan, kippenbouillon en Worcestershiresaus geeft de saus zijn diepe, hartige smaak. Voeg eventueel ½ tl Dijonmosterd toe voor extra diepte.

BEREIDING

1. Snijd de kipfilet in kleine stukjes of reepjes. Bestrooi met paprikapoeder, Italiaanse kruiden en peper.

2. Snijd de champignons in plakjes en de ui fijn. Hak de knoflook.

3. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan. Bak de kip in 4–5 minuten rondom goudbruin. Haal de kip uit de pan en zet apart.

4. Voeg de boter toe. Bak de champignons op wat hoger vuur mooi bruin. Voeg de ui toe en bak nog 2–3 minuten.

5. Voeg de knoflook toe en bak maximaal 30 seconden mee.

6. Blus af met de kippenbouillon en voeg de Worcestershiresaus toe. Laat 3–4 minuten inkoken.

7. Zet het vuur lager en voeg de room toe. Roer goed door.

8. Doe de kip terug in de pan en laat ongeveer 5 minuten zachtjes pruttelen.

9. Zet het vuur laag. Voeg de Parmezaanse kaas beetje bij beetje toe en blijf roeren tot de saus romig is.

10. Kook ondertussen de pasta. Bewaar ongeveer 100 ml van het pastawater voordat je de pasta afgiet.

11. Meng de pasta door de saus. Voeg indien nodig beetje bij beetje pastawater toe.

12. Proef en breng op smaak met peper, Parmezaan en eventueel enkele druppels Worcestershiresaus. Garneer met peterselie.

LICHTERE VARIANT

Gebruik 120 ml kookroom light + 80 ml kippenbouillon en 30 g Parmezaan. Zo blijft de saus romig, maar wordt het gerecht minder zwaar.

SERVEREN

Serveer direct met spaghetti of tagliatelle. Een beetje extra Parmezaan en verse peterselie erover maakt het helemaal af.