



Mediterraanse risottata* met kip

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 175 g kipfilet
- 🍴 600 ml kippenbouillon, van ½ tablet
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 1 kleine sjalot, fijngesneden
- 🍴 1 teen knoflook, geperst
- 🍴 2 salieblaadjes in reepjes
- 🍴 150 g korte pasta schelpjes of penne
- 🍴 1 courgette, in blokjes
- 🍴 125 g groene asperges, in stukken van 3 cm
- 🍴 65 g mascarpone, bakje
- 🍴 25 g Parmezaanse kaas geraspt
- 🍴 1 el peterselie fijngesneden

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de kipfilet in de bouillon aan de kook en kook in 10-12 minuten zachtjes gaar.
2. Neem de kipfilet uit de bouillon en laat iets afkoelen.
3. Trek de kipfilet in plukjes uit elkaar.
4. Verhit ondertussen de olijfolie in een hapjespan.
5. Fruit hierin de sjalot met de knoflook en de salie 1 minuut.
6. Schep er de ongere pasta door en verwarm 1 minuut.
7. Schenk voldoende van de hete kippenbouillon bij de pasta tot deze net is bedekt.
8. Kook de pasta onafgedekt beetgaar in ± 15 min of in ieder geval iets langer dan de kooktijd aangegeven op de verpakking.
9. Laat de bouillon zachtjes koken.
10. Roer regelmatig en voeg een extra scheut hete bouillon toe zodat de pasta net is bedekt.
11. Voeg na 10 minuten de courgette en de asperges toe.
12. Laat de pasta de bouillon bijna volledig opnemen totdat de pasta bijna beetgaar is (proef regelmatig!).
13. Reken op ± 500 ml hete bouillon.
14. Neem de pan van het vuur.
15. Schep de kipfilet, de mascarpone en helft van de Parmezaanse kaas door de pasta.
16. Voeg peper naar smaak toe.
17. Schep de pasta in de diepe borden en bestrooi met peterselie.
18. Geef de rest van de kaas erbij.

TIP: Risottata betekent 'als risotto bereid'. Het resultaat is zijdezachte pasta met geconcentreerde smaken en een stevige beet.

BRON: deliciousmagazine.nl

