



Pasta met kip, courgette en Boursin



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram penne
1 scheut olijfolie
2 kipfilets (in reepjes gesneden)
1 ui (fijngesnipperd)
2 courgette Fine Fleur (in reepjes gesneden)
1 rode paprika (zaadlijsten verwijderd en in reepjes gesneden)
1 potje Boursin Cuisine (met knoflook en fijne kruiden)
peper en zout
100 gram parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en hou 1 pollepel van het kookvocht apart.
- 2.** Verhit de olijfolie in een pan en bak de kipreepjes tot ze mooi goudbruin kleuren.
- 3.** Schep ze uit de pan. Roerbak de ui, courgette en paprika in dezelfde pan tot ze beetgaar zijn. Voeg de kip terug toe. Meng de Boursin Cuisine eronder en warm op. Verdun de saus met het kookvocht van de pasta. Schep de pasta eronder en warm nog even door. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Werk af met Parmezaanse kaas.