



## 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

Geniet van deze verrukkelijke rode kippasta met Henri Willig kaas naar keuze. Heerlijk gerookte kip, prei, sjalot en een vleugje Roasted Tomato maken deze pasta uniek en lekker. Bovendien kun je je favoriete Henri Willig kaas toevoegen om de smaak nog rijker te maken. Een eenvoudig, smakelijk gerecht dat snel op tafel staat.

### Bereidingswijze

- 1: 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.
- 2: Breng ondertussen water aan de kook en kook hierin de pasta gaar.
- 3: 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.
- 4: Giet de gekookte pasta af in een vergiet en haal de gestoofde prei, sjalotten en kip van het vuur.
- 5: 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.
- 6: erveer de pasta op een schaal en garneer met verse kruiden en geraspte Henri Willig kaas.

## Klaar om rode kippasta met kaas te maken?

Serveer deze pasta met een vleugje geraspte Henri Willig kaas en verse kruiden om jezelf extra te verwennen. Een heerlijk hoofdgerecht voor vier personen, ideaal voor een doordeweekse maaltijd of een speciale gelegenheid. Ga met ons mee en ontdek hoe de perfecte combinatie van kip, kaas en pasta smaakt.