



LEKKERE "CHEESY" PASTA MET KIP EN COURGETTE!

NODIG

300 gram kipfilet in blokjes
2 courgette in blokjes
(zelfgemaakte)
tomatensaus*
500 gram fusilli
1 tl Italiaanse kruiden
2 zakjes mozzarella
olijfolie
verse tijm
peper en zout

DOEN

1. Kook pasta volgens verpakking. Bak de kip op in olijfolie en Italiaanse kruiden. Voeg de courgette toe en bak een minuut of 5 mee. Doe dan de tomatensaus* erbij.
2. Schud de pasta af en meng bij de saus. Doe het geheel in de ovenschaal en verdeel plakjes mozzarella erover en de verse tijm.
3. Zet ongeveer 10 minuten in de oven totdat de mozzarella gesmolten heeft en een licht bruin kleurtje.

* Maak de tomatensaus: doe 1 geperste knoflook, gehakte basilicum steeltjes en snufje chilipeper opbakken in een grote pan met een scheut olijfolie. Blus het geheel met een scheutje rode wijn. Voeg dan de blikken tomaat toe, breng op smaak met peper en zout. Zet de saus op een klein vuurtje.



WWW.BONAPETIT.NU