

Mediterrane kip en groente pastaschotel



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

250g Ardo Bladspinazie in porties

250g Ardo Gegrilde rode en gele paprika parrilla schijven

300g Ardo Broccoliroosjes 20/40

250g Ardo ovengedroogde tomaten

150g Ardo Prei fijn gesneden 70/30

1.2kg Ardo penne

100g Ardo kruidenmix alla Napoletana

250g Ardo tomatenblokjes

20g Ardo Knoflookblokjes

10g Ardo rode chili in blokjes

300g kipfilet

150g worst

180g tomatenpuree

1 el paprika

3dl bouillon

2 ½ dl kookroom

200g feta

Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Snijd de kip in blokjes en de worst in plakjes.
2. Ontdooi de spinazie.
3. Plaats de kip, worst, spinazie, prei, broccoli, halfgedroogde tomaten, gegrilde paprika in blokjes, penne, kruidenmix alla Napoletana, knoflook, chili, tomatenblokjes, tomatenpuree, paprika, zout en peper in een ovenschaal en meng goed.
4. Meng de bouillon en de room en giet over de schaal.
5. Strooi de feta over de schaal.
6. Bak in de oven op 180°C gedurende ongeveer 45 minuten.

Allergenen

Gluten

Milk



We preserve nature's gifts