

Will's

KOOKVLOG

Recept Pastaschotel uit de oven

AANTAL PERSONEN: 4

 **45 minuten**



NAAR DE VIDEO? 

KEUKENGEREI:

- KOOKPAN
- HAPJESPAN
- MESSEN
- KNOFLOOKPERS
- SCHAAR
- SNIJPLANK
- SPATEL
- SOEPLEPEL OF OPSCHEPLEPEL
- OVENSCHAAL



INGREDIËNTEN:

- 250 GRAM PASTA (PENNE)
- 300 GRAM KIPFILET
- 1 UI
- 1 GELE PAPRIKA
- 1 RODE PAPRIKA
- 200 GRAM BOSPEEN
- 1 PREI
- 400 GRAM TOMATENBLOKJES (BLIK)
- 3 GROTE TENEN KNOFLOOK
- 2 THEELEPELS GROENE PESTO
- 1 ZAKJE MOZZARELLA BOLLETJES
- 150 GRAM GERASPT BELEGEN KAAS
- ITALIAANSE KRUIDEN
- PEPER
- ZOUT
- OLIJFOLIE
- BOTER (OVENSCHAAL INVETTEN)



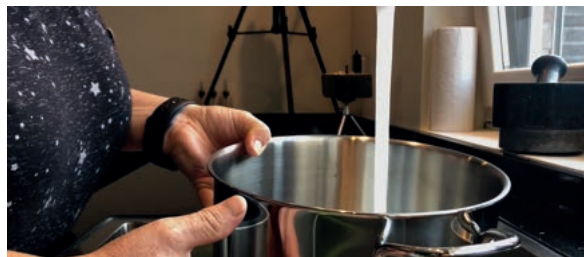
BEREIDINGSWIJZE:

1. **Oven** op 200 graden **voorverwarmen**



2. **Pan** met **water vullen**

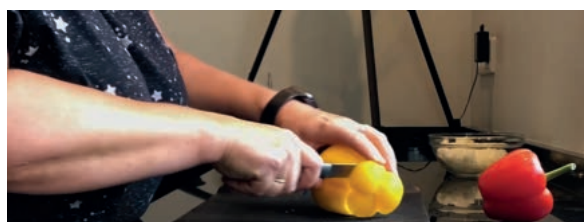
Water aan de **kook brengen**



3. **Ui** snijden



4. **Paprika's** snijden



5. **Wortels** snijden



6. **Pasta** aan het kokende water **toevoegen**



7. **Pasta** koken (10 minuten)

8. **Prei** ondertussen **snijden**



9. **Kipfilet** ondertussen **snijden**



10. Pasta afgieten



11. **Olie** in de pan **verhitten**



12. **Kip** goed **bakken** (lichtbruin)



13. Pesto toevoegen



14. Goed **roeren**



15. Ui meebakken



16. Knoflook pellen en persen



17. Kruiden toevoegen
(Italiaanse kruiden, peper & zout)



18. Paprika meebakken



19. Wortel meebakken

20. Prei meebakken



21. Tomatenblokjes meebakken (uit blik)



22. Pasta met kip/groente mengen



23. Ovenschaal invetten



24. Pasta in de schaal



25. Mozzarella bolletjes verdelen



26. **Geraspte kaas** erover heen **strooien**



27. Schaal in de oven zetten (20 minuten)



EET SMAKELIJK!