Weydeland
VAN DE KAASBOER DIE JE KENT

PASTA OVENSCHOTEL
MET WEYDELAND FLINCK

Boodschappen

Bereiden: 25 min.
Oventijd: 20 min.

Voor 4 personen
- 300 g penne
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 400 g kipdijfilet
- 2 el olijfolie
- 150 g Weydeland Flinck
- 3 el pesto
- 125 g crème fraîche
- 100 g cherrytomaatjes
- Basilicum
- Zout, Peper

Je maakt het zo

Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Snijd de courgette en de aubergine over de lengte in kwarten en snijd de kwarten vervolgens in plakjes. Snipper de ui en de knoflook en snijd de kip in blokjes van 2 bij 2 cm. Verwarm de olijfolie in een hapjespan op het vuur. Fruit hierin de ui en knoflook in twee minuten glazig. Voeg vervolgens de kip toe en bak in 5 minuten goudbruin en gaar, bak tenslotte de aubergine en courgette nog 3-4 minuten mee. Voeg zout en peper naar smaak toe. Rasp de Weydeland Flinck. Roer de crème fraîche en de pesto en de helft van de kaas door het kip en groente mengsel. Giet de pasta af en roer ook deze door het mengsel. Zorg ervoor dat alle pasta bedekt is met een laagje saus. Doe de pasta in een ovenschaal en verdeel de rest van de oude kaas erover. Halveer de cherrytomaatjes en verdeel ook deze over de ovenschotel. Bak de ovenschotel 20 minuten in de voorverwarmde oven, tot de kaas goudbruin en de tomaatjes mooi gebakken zijn.