

Gratin van pasta, kip en spitskool

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 40 min **Personen:** 4 **Categorie:** Gevogelte **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: ca 720 kcal, 45 gr eiwit, 36 gr vet, 48 g koolhydraten

Ingrediënten

- 4 - kipfilets
- 1 el kipkruiden
- olie
- 400 gr spitskool (heel of gesneden)
- 75 gr geraspte belegen kaas
- 4 - takjes peterselie
- 250 gr (verse) pasta naar keuze
- 150 ml slagroom
- ½ - groentebouillonblokje
- 2 el maizena
- nootmuskaat

Bereiding

1. Dep de kipfilets droog en bestrooi met de kipkruiden. Verhit de olie in een grote pan en bak de kipfilet 5 minuten per zijde. Verwarm de oven voor op 175 °C hetelucht.
2. Snij de spitskool in reepjes (wanneer een hele kool). Was de peterselie en hak deze fijn. Kook de pasta beetgaar wanneer geen verse pasta wordt gebruikt.
3. Neem de kip uit de pan. Smelt 1 el boter in het bakvet. Fruit de kool 5 minuten in de boter. Bak de pasta ca. 3 minuten mee. Breng op smaak met zout en peper. Roer er 200 ml water, de slagroom en kook 1-2 minuten op laag vuur. Breng op smaak met zout , peper, nootmuskaat en het groentebouillonblokje.
4. Doe het mengsel in een grote, met boter ingevette ovenschaal of verdeel over 4 kleine schaaltes. Snij de kip in plakken en verdeel over het pastamengsel. Bestrooi met de kaas. Bak 15 minuten in de oven tot de kaas is gesmolten en bruin is. Bestrooi met de fijngehakte peterselie.