

Fettuccine Alfredo

 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 250 g Fettuccine pasta
- 300 g kipfilet in blokjes
- 200 g champignons in plakjes
- 2 teentjes knoflook fijngehakt
- 200 ml slagroom
- 100 g Parmezaanse kaas geraspt
- 2 eetl. olijfolie
- Zout en peper naar smaak
- Verse peterselie, fijngehakt (voor garnering)

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Fettuccine Alfredo

Bereiding

- 1 Kook de Fettuccine volgens de aanwijzingen op de verpakking tot al dente. Giet af en zet opzij, maar bewaar een beetje van het kookwater.
- 2 Bak de kip goudbruin en gaar. Breng op smaak met zout en peper. Haal de kip uit de pan en zet apart.
- 3 Bak de champignons: In dezelfde pan. Bak ze tot ze zacht zijn. Voeg de knoflook toe en bak nog een minuutje mee.
- 4 Voeg de slagroom toe aan de pan met champignons en breng aan de kook. Zet het vuur laag en voeg de Parmezaanse kaas toe. Roer goed door tot de kaas gesmolten is en de saus romig is. Als de saus te dik is, kunt u een beetje van het bewaarde kookwater van de pasta toevoegen.
- 5 Combineer alles: Voeg de gekookte Fettuccine en de gebakken kip toe aan de saus. Meng alles goed door elkaar zodat de pasta en kip goed bedekt zijn met de saus. Proef en breng indien nodig verder op smaak met zout en peper.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten