Penne met andijvie, kip en Brugge Blomme

Ingredienten:

- 300 g volkoren penne
- 2 kipfilets
- 2 teentjes look
- 2 sjalotten
- 200 g kastanjechampignons
- 120 g andijvie
- klontje Brugge Boter
- peper en zout
- 1 wijnglas witte wijn (120 ml)
- 200 ml lichte room
- 150 Brugge Blomme, in blokjes

Bereiding:

1. Kook de penne gaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af maar bewaar 60 ml (=4 el) van het kookvocht.
2. Snijd de kipfilet in hapklare blokjes.
3. Pers de teentjes look. Maak de sjalotten schoon en hak ze fijn. Borstel de champignons schoon en snijd in plakjes. Was de andijvie en hak grof.
4. Smelt een klontje boter op middelhoog vuur in een koekenpan. Bak er de blokjes kip goudbruin in aan tot gaar. Kruid met peper en zout.
5. Schep uit de pan en voeg een extra klontje boter toe. Fruit look en sjalot tot glazig. Voeg er de champignons aan toe en bak gaar. Roer er de andijvie door tot geslonken. Kruid met peper en zout. Blus met witte wijn en laat bijna volledig verdampen. Voeg kookvocht van de pasta en room toe.
6. Snijd de Brugge Blomme in blokjes, roer door de saus en verwarm tot de kaas licht begint te smelten. Roer de saus en kip door de penne en serveer.

Klaar is Kaas!

4 personen
45 min
Hoofdgerecht
2.5