

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 3 eetlepels olie
- 1 uitje (kleingesneden)
- 350 gram Kipfilet, in plakjes gesneden.
- 150 gram kleine champignons
- 20 gram bloem
- 1 1/2 dl droge witte wijn
- 1 1/2 dl kippenbouillon
- 150 gram Boursin met kruiden en knoflook
- 2 eetlepels kleingesneden peterselie
- zout en peper
- 400 gr. (groene) tagliatella

Bereiding

Verhit 2 eetlepels van de olie en fruit hierin de ui glazig. Voeg de kip toe en bak de plakjes 2 minuten. Voeg de champignons toe. Bak alles nog 2 minuten tot de kip gaar is. Strooi er de bloem over en schep alles goed door elkaar. Voeg voortdurend roerend met scheutjes tegelijk de wijn en de bouillon toe tot een gebonden geheel ontstaat. Temper de hitte bron en laat het mengsel 2 minuten zachtjes koken. Snijd de kaas in kleine stukjes er roer ze door de ragout tot alles gesmolten is. Roer er de peterselie en wat zout en peper door.

Optie: Kook de pasta in ruim water met zout en de rest van de olie beetgaar (al dente) D olie voorkomt het aan elkaar kleven van de pasta. Laat de pasta goed uitlekken en serveer hem bij de ragout.