



*Elvea, een feest uit Italië*

## Spicy chicken & mozzarella pasta



### Ingredienten voor Personen

500 g	kipfilets
500 g	Rigatoni
150 g	geraspte mozzarella kaas
100 g	spinazie
1 potje	Elvea Tradizionale pastasaus
2 dl	room
200 g	kerstomaatjes
1	ui
2 teentjes	look
1	chilipeper
1 snuifje	gedroogde oregano
1 snuifje	gedroogde basilicum
1 snuifje	chilivlokken
1 eetlepel	honing
1 snuifje	paprikapoeder

### Bereiding

Snijd de kipfilet in blokjes. Snijd ook de ui, look en chilipeper fijn. Stoof dit allemaal aan in een pan met een scheutje olijfolie. Roer alles goed om.

Kruid met gedroogde oregano, basilicum, paprikapoeder, peper en zout.

Snijd de kerstomaatjes door 2 en stoof deze mee aan in de pan. Voeg 1 el honing toe en roer alles goed om. Blus met de pastasaus en de room. Laat alles ondertussen sudderen op een laag vuur.

Kook de pasta intussen al dente. Bewaar wat pastawater voor later.

Roer nu de mozzarella onder de saus tot je een hele smeuijge saus krijgt. Snijd de spinazie fijn en voeg deze beetje bij beetje toe aan de saus. Roer de pasta onder de saus en voeg wat pastawater toe.

Verdeel de pasta over de borden en werk af met wat chiliflakes.

Enjoy!





*Elvea, een feest uit Italië*

Recept info: Chloé kookt

