Penne paddenstoel tomatensaus

Wat heb je nodig

150 gram Penne
250 gram champignons
150 gram kipfilet
1 pak gezeefde tomaten (500 gram)
2 eetlepels pijnboompitten
1 eetlepel olie
1 theelepel oregano
1 theelepel Italiaanse kruiden
½ theelepel tijm
100 ml kookroom

Vul een pan voor ¾ met water.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Zet een lege koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Rooster de pijnboompitten, volgens het recept.

Maak de champignons schoon.
Snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.

Snijd de kipfilet in blokjes.
Doe de olie in de hapjespan.
Zet de hapjespan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de olie warm worden.

Doe de kipfilet in de hapjespan.
Bak de kipfilet al omscheppend 5 minuten.
Doe de champignons bij de kipfilet in de hapjespan.
Bak ze al omscheppend 5 minuten.

Schenk de gezeefde tomaten in de hapjespan.
Doe de tijm en de oregano erbij.
Doe de Italiaanse kruiden er ook bij.

Schenk de room in de hapjespan.
Roer alles goed door elkaar.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat de saus nog 10 minuten zachtjes koken.

Kook de Penne volgens het recept.
Giet de Penne af in een vergiet en laat ze uitlekken.
Doe de Penne in een schaal en schep de saus erover.
Strooi de pijnboompitten erover en dien gelijk op.