

Ovenschotel met kip, curry, pompoen en romige mascarpone-kaassaus



Aantal personen:
4 personen



Bereidingstijd:
45 min.



Moeilijkheidsgraad:
Gemiddeld

Ingrediënten

Zorg ervoor dat alle ingrediënten klaarliggen voordat je begint met koken.

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerkingen
<input type="checkbox"/> Kipfilet	600 g	in blokjes
<input type="checkbox"/> Penne	350 g	
<input type="checkbox"/> Pompoen	500 g	in blokjes (bijv. butternut of hokkaido)
<input type="checkbox"/> Ui	1	fijngesnipperd
<input type="checkbox"/> Look	2 teentjes	geperst
<input type="checkbox"/> Champignons	200 g	in schijfjes
<input type="checkbox"/> Ananas	1 blikje	in stukjes
<input type="checkbox"/> Kippenbouillon	500 ml	
<input type="checkbox"/> Mascarpone	150 g	
<input type="checkbox"/> Room	200 ml	
<input type="checkbox"/> Geraspte kaas	100 g	emmentaler of mozzarella
<input type="checkbox"/> Currypoeder	2 el	
<input type="checkbox"/> Kurkuma	½ tl	voor extra kleur en diepte
<input type="checkbox"/> Olijfolie	1 el	
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Verse peterselie		Fijngesnipperd

Bereidingswijze (stap voor stap)

1 Pompoen roosteren

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Meng de pompoenblokjes met olijfolie, peper, zout en een halve koffielepel currypoeder.
- Rooster de pompoen in de voorverwarmde oven gedurende 25 minuten, of totdat ze zacht en licht gekaramelliseerd zijn.

2 Penne koken

- Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking al dente in ruim gezouten water.
- Giet de penne af, maar **bewaar een kopje van het kookvocht voor later**.

3 Kip en groenten bakken

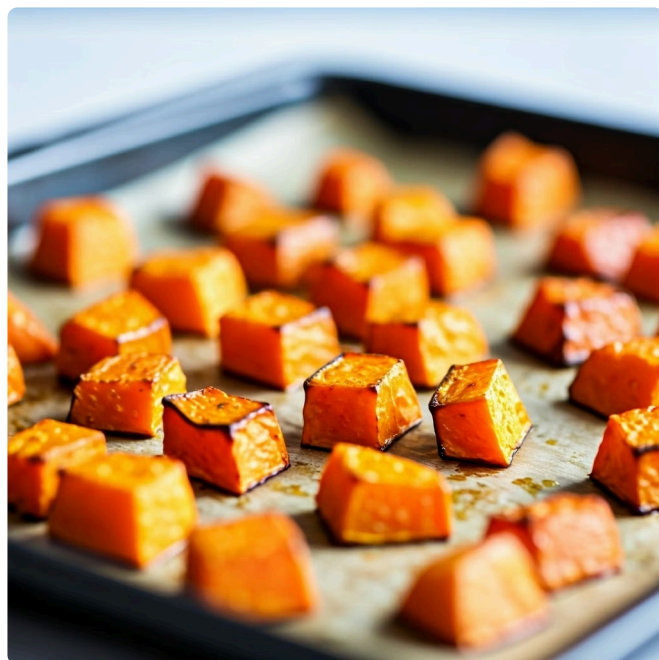
- Verhit de olijfolie in een grote pan of hapjespan op middelhoog vuur.
- Bak de kipblokjes goudbruin en kruid ze met peper, zout en de overige currypoeder.
- Haal ze uit de pan en zet opzij voor later
- Voeg de fijngesnipperde ui, geperste look en schijfjes champignons toe aan de pan. Laat alles zachtjes garen.

4 Kaassaus maken

- Meng de room en de mascarpone in een mengkom
- Voeg de kip terug toe aan de pan
- Voeg de kippenbouillon toe, laat kort inkoken.
- Roer de mascarpone en room door de pan met kip en groenten.
- Laat de saus een beetje indikken
- Proef de saus en werk af met wat extra curry of kurkuma naar smaak.

5 Samenvoegen

- Meng de geroosterde pompoenblokjes, ananas en de gekookte penne door de kaassaus in de pan.
- Als de schotel te dik lijkt, voeg dan een scheutje van het bewaarde pastakookvocht toe om de gewenste consistentie te bereiken.
- Schep het hele mengsel in een geschikte ovenschaal.
- Strooi de geraspte kaas gelijkmatig over de bovenkant van de ovenschotel.
- Pak in - de mensen hoeven thuis de schotel enkel 20 minuten in de oven te zetten op 180°C



Ingrediënten



Wat is Mascarpone?

Mascarpone is een Italiaanse verse roomkaas, afkomstig uit de Lombardije-regio. Het staat bekend om zijn uitzonderlijk hoge vetgehalte, wat resulteert in een fluweelzachte, romige textuur en een milde, lichtzoete, boterachtige smaak. Het is een veelzijdig ingrediënt dat zowel in zoete desserts zoals tiramisu als in hartige gerechten wordt gebruikt

Wat is Curry?

Curry is geen enkelvoudige specerij, maar een complexe melange van verschillende kruiden die zijn oorsprong vindt op het Indische subcontinent. De samenstelling kan sterk variëren, maar veelvoorkomende ingrediënten zijn kurkuma, komijn, koriander, gember, fenegriek en chilipeper.

Techniek: Saus inkoken

Een van de meest effectieve en smaakvolle manieren om een saus in te dikken, is door deze in te koken. Dit proces, ook wel **reduceren** genoemd, houdt in dat je de saus op **middelhoog tot laag vuur laat sudderen zonder deksel**. Het water in de saus verdampt langzaam, waardoor de smaken geconcentreerder worden en de saus van nature dikker wordt.

Door de saus in te koken, krijgt deze een intensere smaak en een vollere textuur, zonder dat er extra bindmiddelen zoals bloem of maïzena nodig zijn. Dit is een lichtere manier om een heerlijk romige saus te maken.

