

## Recept

---

### Witlof met kip In tomaten basilicumsaus

#### Benodigheden

- ✓ 750 gram witlof
- ✓ 1 pot basis pastasaus van +/-0,5 L
- ✓ 15 gram verse basilicum, alleen het blad gebruiken
- ✓ 350 gram gerookte kipfilet
- ✓ 2 zakjes mozzarella kaas, 125 gr, in plakken snijden
- ✓ 400 gram droge tagliatelle

#### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de onderkant van de stronken witlof en halveer het witlof in de lengte. Verwijder de harde kern. Kook het witlof 5 min. in water met zout. Laat uitlekken. 2. Schenk de pastasaus in de ovenschaal. Verdeel de helft van het basilicum erover en leg het witlof in de saus. Schik de plakjes kipfilet ertussen. Verdeel de mozzarella erover en bestrooi met peper en zout naar smaak. Zet de schotel 20 min. in de oven. 3. Kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Neem de schotel uit de oven en bestrooi met de rest van het basilicum. Serveer met depasta.



U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 45

**EET SMAKELIJK!**

