



Tagliatelle met tomatentapenade en gepocheerde kip

Ik maakte het gerecht van gisteren en dit gerecht ook echt na elkaar, ik had namelijk nog pastadeeg over. Helaas kreeg ik het de volgende dag niet meer goed dun uitgerold en was het te dik. De tagliatelle was door de dikte niet lekker en heb ik deze weggegooid. Het zou toch niet voldoende zijn geweest, dus had ik al extra verse tagliatelle gekocht en maakte alsnog dit heerlijke recept, ook babyproof.

Dit recept kwam tot stand omdat ik begin dit jaar in Delft gerookte thee had gekocht. November vorig jaar hebben wij namelijk bij de Librije gegeten, ik spreek bij deze met jullie en mezelf af dat ik dat artikel voor het einde van de maand met jullie deel! Daar namen wij een thee-arrangement bij de lunch, een echte aanrader, maar dat volgt nog. Een van die theeën was een gerookte thee, de rooksmak kon je goed ruiken, maar hij smaakte minder heftig dan het rook en was erg lekker bij het gerecht.

Toen ik in Delft deze gerookte thee vond dacht ik direct die neem ik mee. Luke vond de thee namelijk ook erg lekker, dat was mijn goede excuus om mijn 30^{ste} smaak thee te kopen. Ja je leest het goed ik heb ontzettend veel soorten thee, ik ben bij de 30 gestopt met tellen, dus iedere nieuwe smaak is mijn 30^{ste} smaak. Misschien schrijf ik over mijn thee verzameling binnenkort ook wel een leuk artikel. Toen ik de thee thuis proefde vond ik hem alleen minder lekker dan die we bij de Librije hadden gedronken.

Dat bracht me op het idee dat je met thee natuurlijk veel meer kunt dan alleen drinken. Daarom ontwikkelde ik dit recept. Luke vond het zo ontzettend lekker dat hij vroeg of ik het vaker wil maken. Gelukkig heb ik nog voldoende thee en anders een goede reden om nogmaals naar Delft te gaan. Wat overigens ook een hele mooie stad is!

Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 kipfiletjes
- 250 gram (verse) tagliatelle
- 1 courgette
- 250 gram kastanjechampignons
- 8 gram gerookte thee
- 200 gram tros cherrytomaten

- 280 gram zongedroogde tomaten
- 3 tenen knoflook
- 2 eetlepels zonnebloempitten
- 50 gram Parmezaanse kaas
- 1/3^{de} bosje salie
- Olie
- Peper
- Zout

Extra benodigdheden:

- 1 vel bakpapier
- 1 theezakje of thee-ei

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Was de courgette en snijd er met een dunschiller dunne plakken vanaf, tot je de kern bereikt. Leg de plakken courgette op de bakplaat. Besprenkel de courgette met olie en kruid deze met zout. Plaats de bakplaat voor 7 minuten in de oven. De courgette moet gaar worden, maar niet bruin, doordat de courgette dingesneden is gaart deze snel.

Zet een ruime pan water op het vuur met de gerookte thee in een zakje (of thee-ei). Kneus de knoflook, dat doe je door er met de platte kant van een groot mes op te slaan. Voeg de knoflook samen met de helft van de salie toe aan de thee. Breng dit langzaam aan de kook en draai het fornuis omlaag als het water eenmaal kookt. Laat de thee 5 à 7 minuten op laagvuur trekken.

In tussen is de courgette gaar, haal deze uit de oven en leg deze op een bord. Leg de cherrytomaten met steeltjes op de bakplaat en besprenkel ook deze met olie en een beetje zout. Plaats ze voor 10 minuten in de voorverwarmde oven en draai deze terug naar 150 graden. Als dit klaar is voor je klaar bent met het gerecht, laat deze dan gewoon in de oven staan het kan geen kwaad dat ze doorgaren.

Maak de kastanjechampignons schoon en snijd ze in dunne plakken.

Verwarm de hapjespan en rooster hier eerst de zonnebloempitten goudbruin in.

Haal na 7 minuten het zakje thee uit de pan en leg de kip erin. Laat de thee vervolgens nog 10 minuten op laag vuur staan, zodat de thee net op het kookpunt blijft. Zet na 10 minuten het fornuis uit en plaats de deksel op de pan en laat de kip nog 8 à 10 minuten

in de thee liggen. Op deze manier gaart de kip door. Check tussentijds eventueel of de kip gaar is, maar deze moet altijd goed gaar zijn voordat je hem eruit haalt.

Haal de gare kip uit de pan en laat deze 5 minuten afkoelen.

Bak de champignons in een goed hete hapjespan met flink wat olie tot het meeste vocht onttrokken is.

Pluk de kipfilet uit elkaar (met twee vorken) en voeg deze toe aan de gebakken champignons.

In de tussentijd kun je de tomatentapenade maken. Schep de zongedroogde tomaten en minimaal 2 eetlepels van de olie die in dit potje zit in een hakmolen. Voeg 2/3^{de} van de zonnebloempitten, de overige salie, 1 teentje knoflook dat mee heeft gekookt met de thee en de Parmezaanse kaas toe. Hak dit net zo lang tot je een fijne tapenade hebt. Eet je baby mee? Schep dan nu 1 eetlepel tapenade uit de hakmolen, zoals bij babyproof staat vermeldt.

Breng de tapenade op smaak met peper en zout. Indien de tapenade nog niet voldoende smeug is voeg dan extra olie toe. Ik gebruikte de olie die nog in het potje van de zongedroogde tomaten zat, omdat hier veel smaak aan zit.

In de tussentijd kun je de tagliatelle koken in water met zout, zoals op de verpakking staat vermeldt.

Giet de tagliatelle af en doe deze bij de kastanjechampignons in de hapjespan. Breng de tagliatelle op smaak door de tomatentapenade toe te voegen. Meng ook een deel van de courgette erdoor, maar leg een paar plakken apart voor de garnering. Houdt deze eventueel warm bij de tomaten in de oven, mits de oven uit staat.

Als de tagliatelle goed op smaak is en warm kun je de borden opmaken. Leg eerst de tagliatelle op de borden en garneer deze met de over gebleven zonnebloempitten, courgette en tomaten.

Babyproof

Houd een beetje tagliatelle apart.

Snijd de kern van de courgette in kleine stukjes en leg deze ook op de bakplaat. Kruid deze niet met zout en laat een paar repen courgette ook ongekruid voor je baby.

Houd een eetlepel gebakken champignons en 1 eetlepel tomatentapenade, zonder kruiden, apart.

Kook de tagliatelle in water zonder zout en snijd de gekookte tagliatelle in kleine stukjes. Meng dit alles met de tomatentapenade, courgette en champignons.

Voeg eventueel een beetje kip toe voor je baby. Mocht je het fijn willen malen met een staafmixer, voeg dan wat kookvocht van de tagliatelle toe. Extra vocht zorgt ervoor dat het makkelijker maalt en de tagliatelle heeft wat bindmiddel achter gelaten aan het water. Dat zorgt ervoor dat de pasta goed bindt als hij gemalen is.