KIKKOMAN

Kip Alfredo pasta met teriyakisaus

totale tijd **25 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **15 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.880 kJ / 688 kcal

Vetten: **31,9 g** Eiwitten: **47,7 g**
Koolhydraten: **51,8 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

500 g	kipfilet
120 g	Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook
1 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
1 el	boter
200 g	shiitake-paddenstoelen (of paddenstoelen naar keuze)
1	middelgrote ui
1	teentje knoflook
200 g	cherrytomaten
200 g	slagroom
100 g	Pecorino-kaas
0,25 tl	versgemalen zwarte peper
0,25 tl	cayennepeper
500 g	linguine (of verse lintnoedels)
	Een paar basilicumblaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

500 g kipfilet - **4 el** Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie
Snijd de kipfilet in blokjes of reepjes en marineer deze ongeveer 5 minuten in de Kikkoman Teriyaki saus met Knoflook. Verhit de Kikkoman Sesamolie in een wok, bak de kipfilet ongeveer 8 minuten en haal deze uit de pan.

Stap 2

1 el boter - **200 g** shiitake-paddenstoelen (of paddenstoelen naar keuze) - **1** middelgrote ui - **1** teentje knoflook - **200 g** cherrytomaten
Verhit voor de saus de boter in de wok. Snijd de champignons in stukjes van ongeveer 2 cm. Snijd de ui in blokjes, hak de knoflook fijn en fruit beide samen met de champignons ongeveer 5 minuten in de verwarmde boter . Voeg de tomaten toe en bak nog eens 3 minuten.

Stap 3

200 g slagroom - **4 el** Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook - **100 g** Pecorino-kaas - **0,25 tl** versgemalen zwarte peper - **0,25 tl** cayennepeper - **500 g** linguine (of verse lintnoedels)
Giet de room en de resterende Kikkoman Teriyaki saus met Geroosterde Knoflook erbij en breng het geheel aan de kook. Rasp de Pecorino, roer deze door de saus en breng op smaak met de zwarte peper en cayennepeper. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Stap 4

Enkele basilicumblaadjes
Meng de saus met de pasta en kip in de wok, verdeel over de borden, garneer met de basilicum en serveer.