



# Tagliatelle in roomsaus met kip en spekjes



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

375 gram tagliatelle  
1 klontje bakken en braden  
150 gram gerookte spekblokjes  
300 gram kipfiletblokjes  
300 gram champignons  
1 teentje knoflook (grofgesneden)  
2 deciliter room  
volle melk  
peper en zout  
1 eetlepel maïzena

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2.** Smelt de boter in een pan en bak hierin de spekblokjes tot ze mooi goudbruin zijn.
- 3.** Voeg de kipfiletblokjes toe en laat ze zachtjes bakken.
- 4.** Snij de champignons in schijfjes en voeg ze samen met de look toe aan de kip en spekjes. Laat stoven tot de champignons gaar zijn.
- 5.** Voeg de room toe en kruid met peper en zout. Voeg nog wat melk toe voor meer saus en laat dit even sudderen.
- 6.** Roer in een kommetje de maïzena met een beetje water tot een glad mengsel. Doe dit bij de saus en laat even doorkoken tot deze dik genoeg is.
- 7.** Serveer de tagliatelle bij de roomsaus met kip en spekblokjes.