

Hoender-en-sampioen-penne in mosterd-en-brandewynsous



Genoeg vir: 4-6

Bereidingstyd: 15 minute

Gaarmaaktyd: 25 minute

- 40 ml olyfolie
- 40 ml botter
- 15 ml geel mosterdsaad
- 2 rooi-ue, middeldeer en opgesny
- 2 selderystokkies, opgesny
- 2 knoffelhuisies, fyngedruk
- 250 g gemengde sampioene, middeldeer of in kwarte gesny, indien nodig
- meel om oor te strooi
- 8-10 hoenderdyfilette, in blokkies gesny
- 30-50 ml brandewyn
- 250 ml room
- 125 ml hoenderaftreksel
- 15 ml Dijon-mosterd
- 'n hand vol swart olywe, ontpit en middeldeer gesny
- gekapte Italiaanse pietersielie na smaak, plus ekstra vir garnering
- gerasperde pecorino of parmesaan
- 350-400 g penne-pasta

1 Verhit die helfte van die olie en botter in 'n kastrol. Voeg die mosterdsaad by. Voeg die uie en seldery by sodra die sade

begin skiet. Soteer tot sag. Voeg die knoffel by en soteer vir 'n minuut. Voeg die sampioene by en kook tot byna sag – roer so nou en dan. strooi 'n bietjie meel oor die sampioene en roer goed. Kook vir 30 sekondes terwyl jy roer. Haal van die plaat af en sit eenkant.

2 Verhit nog 'n bietjie olie en botter en braai die hoenderblokkies oor 'n hoë hitte bruin. Hou 'n vuurhoutjie of aansteker byderhand. Gooi die brandewyn in die pan en steek dit aan. Skud die pan oor die plaat tot die vlamme uitbrand. Gooi die room en aftreksel in die pan. Verlaag die hitte en voeg die mosterd by. Laat prut vir 'n paar minute tot die hoender sag is.

3 Roer die sampioenmengsel by. Voeg die olywe by. Laat prut vir 'n paar minute tot effens verdik. Voeg die pietersielie by.

4 Kook die penne tot al dente in 'n groot kastrol met gesoute kookwater. Dreineer en roer die sous by die pasta. Strooi die kaas en pietersielie oor en sit voor.