**Kip alfredo pasta ovenschotel**

Nodig voor 2 personen:

200 gram kipdijfilet

150 gram spekreepjes

125 gram oortjespasta

125 gram champignons

100 gram jong belegen kaas

Braadboter

Ui

Klein bolletje mozzarella

*Kruidenmix*

1 eetlepel Peterselie

1 theelepel Knoflookpoeder

1 theelepel Uienpoeder

Zout

Peper

*Alfredo Saus*

125 milliliter kookroom

Scheutje melk

40 gram Parmezaanse kaas

Koffielepel knoflookpasta

Eetlepel roomboter

Zout

Peper

Bereiding:

Bak de spekjes in een grote koekenpan half uit. Maak ondertussen de alfredo saus. Smelt de boter in een kleine steelpan en fruit hierin de knoflook. Na 2 minuten, wanneer de knoflook een duidelijke geur afgeeft, voeg je de room en melk toe. Roer tot de room goed gemengd is met de boter, dit duurt 1 a 2 minuten en doe er wat peper en zout bij. Voeg vervolgens de parmezaanse kaas toe en roer tot het volledig gesmolten is. Laat op de pit staan op standje 1. Snipper nu de ui en snijd de champignons in plakjes. Pak een 2e koekenpan en giet hierin het vet dat uit de spekjes is gekomen. Vul aan met een drupje braadboter en bak hierin de champignons en uien bruin. Bak ondertussen de spekjes verder uit totdat ze knapperig zijn. Ondertussen snijd je de kipdijfilet in blokjes en kruid dit met de kruidenmix. Wanneer de baconreepjes knapperig zijn, schep je ze op een bord. In deze pan bak je in het resterende spekvet de kipdijfilet bruin en gaar op hoog vuur. Kook ook de pasta nu gaar. Meng vervolgens in een grote ovenschaal de pasta, bacon, kipdijfilet, champignons, ui en de alfredo saus. Snijd de mozzarella in plakken verdeel deze samen met de geraspte kaas over de ovenschaal. Plaats de ovenschaal in het midden van de oven op 200 graden blaasstand en bak het tot het goudbruin is geworden, circa 15 tot 20 minuten.