**Penne alla Vodka van Gigi Hadid**

Nodig voor 4 personen:

Arachide olie

6 teentjes knoflook, fijn gesneden

3 sjalotjes, gesnipperd

250 gram gesneden champignons

Courgette in halve, dunne schijfjes gesneden

140 gram tomatenpuree

2,5 eetlepel vodka

300 milliliter slagroom

2 theelepels chilivlokken (volgende keer meer of bijv. extra chilipoeder)

Zout

peper

400 gram verse pasta

2 eetlepels roomboter

Parmezaanse kaas, geraspt

Optioneel: kipdijfilet

Bereiding:

Maak pastadeeg en leg weg om te rusten. Verhit wat olie in een grote hapjespan en bak de champignons goed bruin nadat je ze met zout en peper bestrooid hebt. Zet de champignons apart op een bordje. Bak vervolgens op dezelfde manier de courgette gaar en bruin en zet ook dit apart. Fruit nu de knoflook en sjalot aan. Voeg de tomatenpuree toe en roer tot alles goed is vermengd. Laat het geheel even op het vuur staan. Schenk de vodka in de pan en voeg de slagroom en chilivlokken toe. Roer tot alles goed is vermengd en breng de saus op smaak met zout en peper. Zet de pit laag zodat de saus warm blijft maar niet meer gaat koken. Draai nu de pasta, maak er spaghetti van en kook de pasta. Zodra de spaghetti gaar is, schenk je een halve soeplepel kookvocht bij de saus tezamen met de roomboter en roer dit goed door. Als dit gedaan is, voeg je de spaghetti er vanuit de pan rechtstreeks bij. Serveer de pasta met parmezaanse kaas.

Optioneel: Bak in een apart pan blokjes kipdijfilet met wat peper en zout en doe dit op het bord erbij.