**Pasta al forno met kip en paddenstoelen van Miljuschka**

Nodig voor 4 personen:

350 gram pasta

350 gram kippendijfilets

4-5 eetlepels olijfolie

15 gram gedroogde paddenstoelen

250 gram gemengde paddenstoelen

500 gram broccoli

6 takjes tijm

70 gram Parmezaanse kaas

200 ml crème fraîche

100 gram wit brood zonder korst

Peper

Zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden (elektrisch). Snijd de broccoli in roosjes. Kook de pasta in een pan met ruim gezouten water voor 8 minuten, doe na 2 minuten de broccoli erbij. De pasta gaart verder in de oven. Doe de gedroogde paddenstoelen in een kommetje en schenk er 75 ml kokend water over. Dep de kip droog met keukenpapier en bestrooi rondom met peper en zout. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak de kip in ca. 8 minuten rondom bruin. Haal de kip uit de pan, laat iets afkoelen en trek met een vork uit elkaar of snijd in plakjes. Giet de gedroogde paddenstoelen af door een koffiefilterzakje (zie tip) en vang het vocht op, zet even apart. Hak de gedroogde gewelde paddenstoelen in stukjes. Maak de verse paddenstoelen schoon en snijd ze in grove stukken. Ris de blaadjes van de takjes tijm. Verhit opnieuw 1 eetlepel olijfolie in de koekenpan en bak de paddenstoelen (gewelde en verse) en tijm in 2-3 minuten rondom bruin en gaar. Giet de pasta en broccoli af en schep over in de ovenschaal. Schep de kip en de paddenstoelen erdoor. Rasp de Parmezaanse kaas fijn. Roer de crème fraîche met de Parmezaanse kaas en het vocht van de paddenstoelen los en breng royaal op smaak met peper en zout. Schep het mengsel door de pasta. Zet de ovenschaal in de oven en bak in 20 minuten goudbruin. Hak het brood fijn en bak in 1,5 eetlepel olijfolie knapperig en bruin. Schud uit de pan op keukenpapier en laat uitlekken, breng op smaak met zout en strooi voor serveren over de pasta al forno. Tip: Geen filterzakje? Vouw dan een stukje keukenpapier een paar keer dubbel en schenk daar het water van de gedroogde paddenstoelen door.