**Pasta met blauwe kaas van Ad Wijgerde**

Nodig:

Pasta zoals schelpjes, wokkels of farfalle

Kipdijfilet in blokjes

Gesnipperde ui

Paddestoelen schijfjes of stukjes

Blauwadres kaas (liefst Roqfort)

Bereiding:

Pasta koken en onderdussen de blokjes kip in roomboter bruin bakken. Na de kip fruit je de ui aan en vervolgens bak je de paddestoelen bruin terwijl je nog wat roomboter toevoegt. Giet de pasta af en doe terug in de pan. Dek af met het kip, ui en paddestoelenmengsel. Als laatste top je dit geheel af met blauwe kaas. Dan doe je de deksel op de pan totdat de kaas gesmolten is. Hierbij is een pinot noir uit de Bourgogne of Spatburgunder uit Duitsland de beste begeleider.