**Pasta met kip en paddenstoelen uit de oven van Jamie Oliver**

Nodig:

20 gram gedroogde porcini (eekhoorntjesbrood)

olie

4 kippenbouten, ontbeend, ontveld en in hapklare stukjes

2 teentjes knoflook, in dunne plakjes

350 gram verse paddenstoelen, schoongemaakt en in stukken gescheurd

200 ml witte wijn

450 gram gedroogde spaghetti

500 ml slagroom

een stuk van 200 gram Parmezaanse kaas, geraspt

een takje verse basilicum, alleen de blaadjes

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C / gasovenstand 6. Doe de porcini in een kom en giet er zoveel water bij dat ze net onder staan (ongeveer 150 ml). Laat ze een paar minuten wellen. Zet een pan op het vuur die zo groot is dat alle ingrediënten erin kunnen en giet er een scheutje olijfolie in. Bestrooi de stukjes kip met peper en zout en bak ze rondom bruin in de olie. Laat de porcini uitlekken, bewaar het weekvocht en doe ze samen met de knoflook en de verse paddenstoelen bij de kip in de pan. Giet de wijn en het vocht van de porcini erbij en zet het vuur laag. Laat het zaakje zachtjes pruttelen tot de stukjes kip gaar zijn en de wijn een beetje is ingekookt. Kook ondertussen de pasta in een ruime hoeveelheid gezouten kokend water gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat de pasta goed uitlekken. Giet de room in de pan met de saus, laat de saus tot tegen de kook aan komen en zet het vuur uit. Breng de saus op smaak met royaal zout en zwarte peper uit de molen. Doe de uitgelekte pasta bij de saus in de pan en hussel goed. Doe driekwart van de Parmezaanse kaas en alle basilicum erbij en roer goed. Doe de pasta over in een ovenvaste schaal of pan met antiaanbaklaag, strooi er de helft van de resterende geraspte kaas over en zet de schaal in de oven tot de bovenkant van de pasta goudbruin en krokant is en de kaas borrelt. Verdeel het gerecht over de borden, sprenkel er olijfolie over en bestrooi het vlak voor het serveren met het laatste restje kaas.