**Pasta met kip en ragu van 6 groenten van Jamie Oliver**

Nodig:

1 prei

1 winterwortel

1 courgette

1 stengel bleekselderij

3 gegrilde rode paprika’s (uit een potje)

4 tenen knoflook

3 takjes tijm

3 takjes rozemarijn

1 rode peper

2 kipfilets

2 eetlepels pijnboompitjes

100 gram blokjes rookvlees, of spekjes

balsamicoazijn

olijfolie

600 ml passata

350 gram volkoren fusilli

2 laurierblaadjes

Bereiding:

Was de groenten en snijd de prei, courgette, wortel en geroosterde paprika in stukken. Maal alles in een keukenmachine. Verwarm in een braadpan wat olijfolie en bak het groentemengsel tot het wat zachter is. Ris de tijm van de steeltjes en voeg toe. Af en toe goed roeren. Voeg de passata toe en laat pruttelen. Kook ondertussen de pasta in gezouten water. Snijd de kipfilet in blokjes en bak ze in een koekenpan goudbruin. Breng op smaak met peper en zout. Pers de ongepelde teentjes knoflook bij de kip en voeg de fijngesneden rode peper toe. Doe de pijnboompitjes, rozemarijnnaaldjes en de laurierblaadjes erbij en bak de rookvleesblokjes met de kip. Sprenkel er wat balsamicoazijn over. Giet de pasta af en schep de groentenragu erbij. Schep het mengsel op een grote schaal en verdeel het kipmengsel erover. Je kunt eventueel nog wat geraspte parmezaanse kaar eroverheen raspen.