**Penne met kip en prei**

**Ingrediënten:**

* 2 kippenbouten
* 1 eetlepel vloeibare margarine
* 1 teentje knoflook
* 150 ml bouillon met minder zout
* 400 gram dunne preien
* 100 gram champignons
* 150 gram volkoren penne
* 1 eetlepel kookroom light

**Bereiding:**

1. Neem het vel van de kippenbouten.
2. Bestrooi de kip met peper. Bak de kip in de hete margarine bruin.
3. Pel het teentje knoflook.
4. Voeg het hele knoflookteentje met de bouillon bij de kip. Stoof de kip in 50 minuten gaar.
5. Neem de kippenbouten en het knoflookteentje uit het stoofvocht.
6. Pluk het vlees van de botjes.
7. Maak de preien schoon.
8. Snijd de prei in stukken van ca. 4 cm en halveer deze stukken in de lengte.
9. Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren.
10. Kook de penne in ruim water volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
11. Breng het stoofvocht van de kip weer aan de kook en kook hierin de prei in 5 minuten gaar.
12. Voeg de champignons, het kippenvlees en de kookroom toe.
13. Giet de penne af en meng de saus met kip en prei erdoor.