



Penne met kip en walnoten-basilicumpesto



20-30min



2 personen

Kip met pesto en pasta is een bekende combinatie en dankzij de zachte smaken geliefd bij jong en oud. Ook wij vinden het heerlijk, maar wilden het toch *nét* iets anders doen. Daarom vervangen we de pijnboompitjes voor walnoten, voor een heerlijke walnoten-basilicumpesto.

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 200g penne ¹
- 25g walnoten ¹⁵
- 10g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 250g cherrytomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

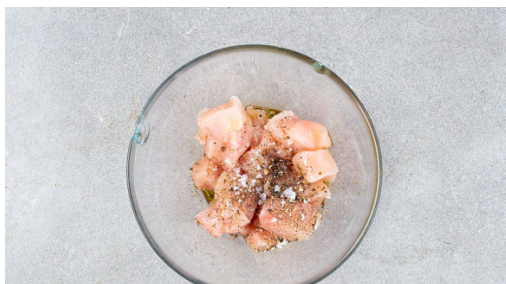
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 860kcal, vet 38.3g, koolhydraten 80.3g, eiwit 44.9g



1. Vlees kruiden

Dep het **vlees** droog en snijd het in stukjes. Meng de stukjes met 1 el olijfolie en een snuf peper en zout.



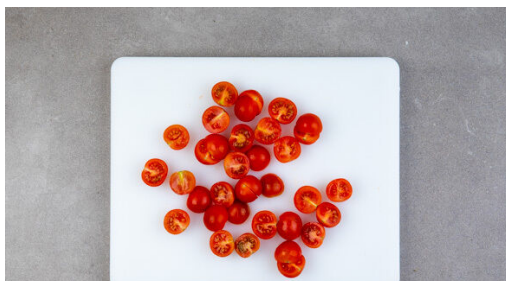
2. Walnoten roosteren

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** in 1-2min goudbruin. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en zet opzij.



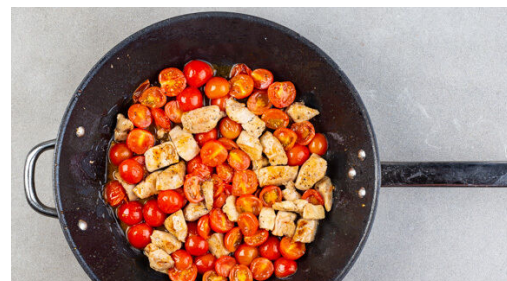
3. Pesto maken

Hak de **basilicum incl. stengels** grof en doe de blaadjes in een hoge maatbeker. Rasp de **kaas** fijn. Voeg de **helft van de kaas**, **¼ van de walnoten** en 2el olijfolie aan de basilicum toe en pureer met een staafmixer tot een gladde, crèmige **pesto**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



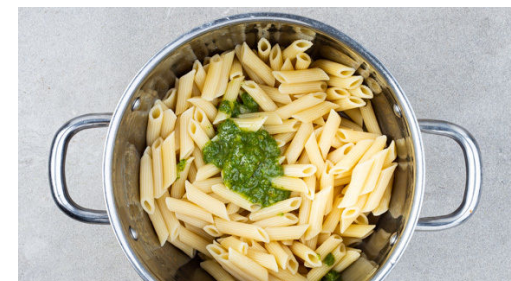
4. Tomaten schneiden

Halveer de **tomaten**. Voeg de **pasta** aan het kokende water toe en kook in 8-10min beetgaar. Pak een maatbeker en schep ca. **100ml kookwater** uit de pan. Houd dit apart. Laat de **pasta** uitlekken in een vergiet en houd de pasta warm in de pan.



5. Vlees braden

Braad het **vlees** 2-3min op hoog vuur aan elke kant scherp aan. Kruid het vlees met peper en zout naar wens. Voeg de **tomaten** toe en bak ze 1-2min op middelhoog vuur mee.



6. Pasta afmaken

Meng de **pasta** met de **pesto** en het **kookwater**, voeg evt. meer water toe. Verdeel het **vlees**, de **tomaten** en de **pasta** over borden en top met de **rest van de kaas** en de **rest van de walnoten**.