

DINNERLY



Pasta met gerookte kip en paprika in aromatische pesto van tomaat en olijven



ca. 25min



2 personen

Er is niets mis met kant-en-klare pesto uit een potje. Integendeel, bij Dinnerly zijn we dol op de pesto van tomaten en olijven die vandaag op het menu staat. Maar dat betekent niet dat je 'm niet een beetje mag aanpassen natuurlijk. Daarom mixen we er vandaag tomaat door, zodat ie nóg aromatischer wordt. We serveren de pesto met pasta, groene paprika en gerookte kip.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische penne ¹
- 1 rode ui
- 1 groene paprika
- 2 tomaten
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 684kcal, vet 20.6g, koolhydraten 89.5g, eiwit 31.6g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 7-9min beetgaar. Schep **400ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



2. Groente snijden

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in blokjes van ca. 1cm. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij grof. Pel 2 tenen knoflook.



3. Ingrediënten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** en het **vlees** 3-4min. Voeg de **paprika** toe en bak 2-4min mee op hoog vuur, tot deze wat zachter wordt.



4. Saus pureren

Doe de **pesto**, **tomaat**, **2el kookwater**, knoflook en 2tl (wittewijn)azijn in een hoge (maat)beker en pureer tot een gladde **saus**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Zet het vuur onder de pan met **vlees** lager en schenk de **saus** en **250ml kookwater** erbij. Kruid met peper, zout en suiker.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **pasta** toe aan de pan en schep door. Voeg evt. meer **kookwater** toe. Schep de **pasta** op borden, rasp de **kaas** erover en garneer met wat (versgemalen) peper.



6. Kruidengarnituur

Als je de pasta met wat kruiden wil garneren, raden wij basilicum aan. Een paar blaadjes geven je gerecht al een fijne aromatische noot.