



Spaghetti met kip en feta

in pesto van paprika en gerookte amandelen



ca. 30min



2 personen

Zet je schrap voor een nieuwe klassieker op het pastamenu. Want ja, zo origineel en lekker is deze spaghetti in een kruidige, zelfgemaakte pesto van geroosterde paprika en gerookte amandelen. In plaats van een Italiaanse kaas strooien we er Griekse feta overheen, wat heerlijk samengaat met de tomaten, citroen en basilicum in dit gerecht. Smullen geblazen!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 citroen
- 2 tomaten
- 1 teen knoflook
- 250g spaghetti ¹
- 3 kippendijfilets
- 10g verse basilicum
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 50g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote 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 1067kcal, vet 45.4g, koolhydraten 105.1g, eiwit 59.4g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer de **paprika** en verwijder de kern. Halveer de **citroen**. Rasp de **schil** en snijd **1 helft** in partjes. Meng de **paprika** en de **hele tomaten** met 2el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper. Leg ze met de **citroenparten** en de **ongepelde knoflook** op een bakplaat met papier. Bak alles 17-20min in de oven.



4. Pesto maken

Druk de **knoflook** uit de schil. Pers de **2e citroenhelft** uit. Pak de staafmixer en maak een gladde pesto van de **1/2 van de basilicum**, de **1/2 van de amandelen**, de **1/2 van de feta**, de **knoflook**, **1tl citroensap**, de **paprika**, de **tomaten** en **2el kookwater**. Proef of je peper, zout en meer citroensap wilt toevoegen. Meng de **pesto** met het **vlees**.



2. 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 ca. **200ml kookwater** uit de pan. Giet de **pasta** dan af in een vergiet, laat even uitlekken en houd afgedekt warm in de pan.



5. Topping maken

Pluk de **rest van de basilicum** en snijd de **blaadjes** grof. Hak ook de **rest van de amandelen** grof. Verkruiemel de **rest van de feta** met je vingers of een vork en meng met de **citroenrasp**, **basilicum**, **amandelen** en 1el olijfolie.



3. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en wrijf in met ruim peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak het **vlees** op medium tot hoog vuur 3-5min per kant tot het goudbruin is. Zet het vuur uit en laat het **vlees** even afkoelen op een bord. Snijd het in schuine plakken en doe het weer in de pan. Haal de **geroosterde groenten** uit de oven en snijd de **tomaten** in stukken.



6. Afmaken en serveren

Schep het **vlees** met de **pesto** door de **pasta** in de pan. Meng alles goed en pas evt. de consistentie aan door **100-125ml kookwater** toe te voegen. Proef of je peper en zout wilt toevoegen. Verdeel het gerecht over diepe borden en bestrooi met de **feta-topping**. Serveer met de **citroenpartjes**.