



Pasta met gerookte kip

in sinaasappel-pistachesaus



ca. 20min



2 personen

Na uitgebreid onderzoek kwam chef Mirte tot de conclusie dat de klassieke basilicumpesto niet de enige pestosoort is die in jouw keuken thuishoort. De combinatie van tijm, citroen en amandel werkt bijvoorbeeld ook prima. Voor dit bordje pasta maak je een romige pesto van peterselie, pistachenoten en sinaasappel. In combinatie met de gerookte kip en goudbruin gebakken groenten tovert dit gerecht geheid een lach op je gezicht.

Wat je van ons krijgt

- 15
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer
- vergiet
- waterkoker

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

Kooktip

Niet iedereen houdt van rauwe knoflook: je kunt dan eerst de helft van de knoflook gebruiken en meer toevoegen of de knoflook kort aanbakken met een scheutje olie.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 765kcal, vet 30.8g, koolhydraten 81.5g, eiwit 35.1g



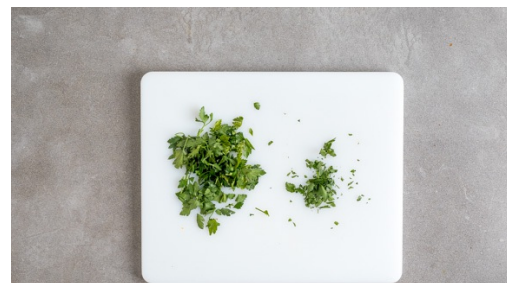
1. Pasta koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe **2/3e van de spaghetti** (gebruik **meer pasta** bij grotere trek). met het zojuist gekookte water en 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng opnieuw aan de kook. Kook de **pasta** in 8-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een grote kop **kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie.



4. Groenten en kip bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur. Bak de **verse groentemix** in 3-4min goudbruin. Snijd intussen de **gerookte kipfilet** in grove stukjes of smalle reepjes. Voeg de **gerookte kip** toe aan de pan met **groenten** en bak 1min al roerend mee. Breng op smaak met zout en peper naar wens.



2. Peterselie snijden

Pluk **een paar peterselieblaadjes**, hak ze grof en houd apart tot stap 6. Hak de **rest van de peterselie** zonder hardere steeltjes grof.



5. Pesto toevoegen

Voeg de **gekookte pasta** en **pesto** aan de pan toe. Giet ca. **100ml kookwater** in de (maat)beker en roer tot de **pestoresten** zijn opgelost. Giet het **pestowater** in de pan, roer om te verdelen en totdat de **sous de pasta** omhult. Verwarm de **pasta** kort op laag vuur als de **sous** te waterig is of voeg meer **kookwater** toe als de **sous** te dik is.



3. Pesto maken

Pel de **knoflook**. Rasp de **sinaasappelschil** fijn. Halveer de **sinaasappel**, snijd **een helft** in partjes en pers de **andere helft** uit. Doe de **knoflook** (zie kooktip, links), **1tl sinaasappelrasp**, het **sinaasappelsap**, de **grof gehakte peterselie**, **pistachenoten**, **2-3el olijfolie**, **0,5tl zout** en peper naar smaak in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer.



6. Serveren

Breng tot slot de pasta evt. op smaak en schep de **pasta** op. Bestrooi met de **apartgehouden peterselie** en geef de **sinaasappelpartjes** erbij om over het gerecht uit te knijpen.