



Penne met vegetarische kipstukjes

en walnoten-basilicumpesto



ca. 20min



2 personen

Kip met pesto en pasta - vandaag met de vegan kipstukjes van Heura - 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 vervingen we de pijnboompitjes voor walnoten, voor een heerlijke walnoten-basilicumpesto en voegden een fijne portie tomaatjes toe.

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne ¹
- 25g walnoten ²
- 10g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas ^{3,4}
- 250g cherrytomaten
- 1x vegan kipstukjes ⁵

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), Noten (2), Eieren (3), Melk (4), Soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

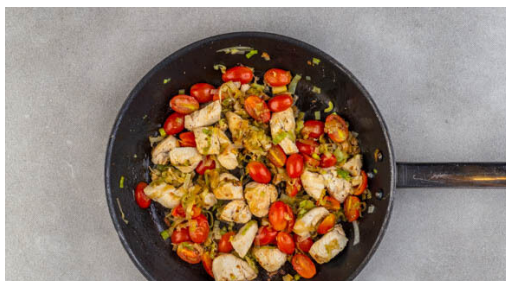
Voedingswaarde per portie

calorieën 818kcal, vet 37.9g, koolhydraten 79.7g, eiwit 31.9g



1. Walnoten roosteren

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verhit een grote, droge 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.



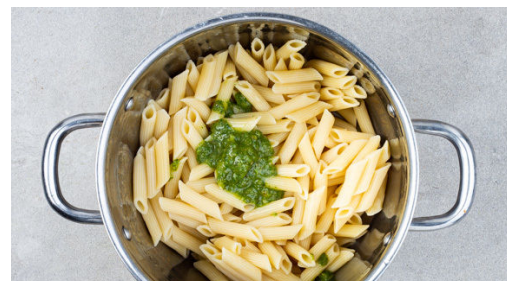
4. Vega kipstukjes bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **vegan kipstukjes** 2-3min. Voeg de **tomaten** toe en bak ze 1-2min op middelhoog vuur mee. Breng op smaak met peper en zout.



2. 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**, **3/4 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.



5. Pasta afmaken

Meng de **pasta** met de **pesto** en het **kookwater**, voeg evt. meer water toe.



3. Tomaten snijden

Halveer de **tomaten**. Voeg de **pasta** aan het kokende water toe en kook in 7-9min 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.



6. Afmaken en serveren

Serveer de **vegan kipstukjes** en de **tomaten** bovenop de **pasta** en bestrooi met de **rest van de kaas** en de **rest van de walnoten**.