



Torchiette 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
- 250g torchiette ¹
- 50g walnoten ¹⁵
- 20g 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
- zeef of vergiet

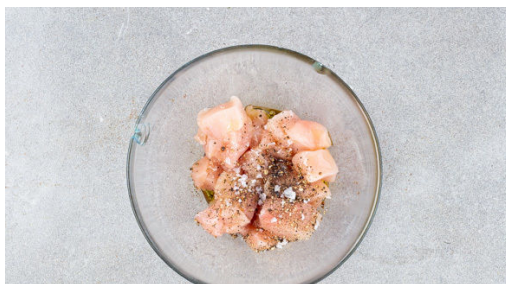
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1017kcal, vet 44.9g, koolhydraten 98.2g, eiwit 50.9g



1. Kip kruiden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in stukjes. Meng ze met 1el olijfolie en een snuf zout en peper.



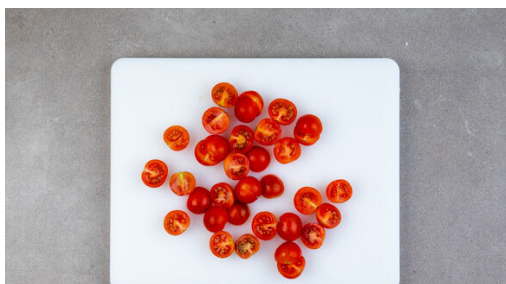
2. Walnoten roosteren

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Rooster de **walnoten** 2-3min in een grote droge koekenpan en schep ze op een bord.



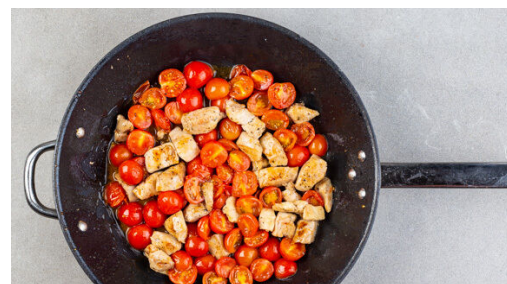
3. Pesto maken

Doe de **basilicum incl. steeltjes** in een hoge (maat)beker. Rasp de **kaas** fijn. Voeg de **helft van de kaas** toe, met **3/4e van de walnoten** en 2-3el olijfolie. Pureer tot een gladde **pesto** en breng op smaak met zout en peper.



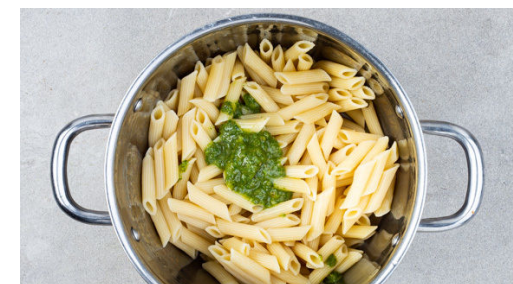
4. Tomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten**. Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 6-8min beetgaar. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af. Laat even uitlekken en doe dan terug in de kookpan.



5. Kip braden

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur en braad de **kip** in 2-3min goudbruin aan. Voeg evt. een snuf zout en peper toe en voeg de **tomaatjes** toe. Draai het vuur middelhoog en bak nog eens 1-2min.



6. Pasta afmaken

Meng de **pasta** met de **pesto** en het **kookwater**. Serveer de **pasta pesto** met de **kip** en **tomaatjes**, bestrooi met de **rest van de kaas** en de **walnoten**.