



Casarecce met kipreepjes en tomaat

met walnoten-basilicumpesto



20-30min



2 personen

Casarecce is een fijne Siciliaanse pastasoort. De korte pasta ziet eruit alsof 'ie een beetje opgekruld is, wat 'm uitstekend geschikt maakt voor de wat grovere sauzen. Die blijven er namelijk goed aan hangen. Vandaag serveer je de casarecce met een zelfgemaakte walnotenpesto en kipreepjes met cherrytomaaten.

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 250g casarecce 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
- middelgrote 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.

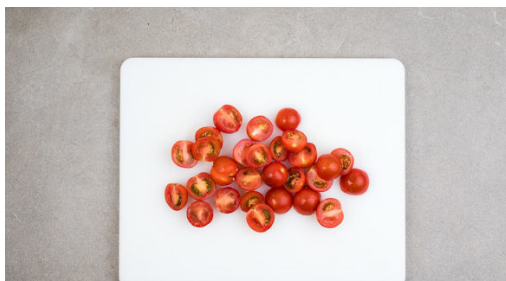
Voedingswaarde per portie

calorieën 1083kcal, vet 49.5g, koolhydraten 105.3g, eiwit 50.4g



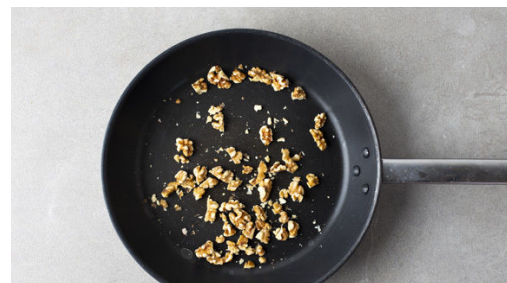
1. Vlees voorbereiden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in reepjes. Meng met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Pel de **ui** en **knoflook** en hak fijn. Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan.



4. Tomaatjes snijden

Halveer de **cherrytomaten**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af. Doe terug in de pan en houd afgedekt warm.



2. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof. Verhit een droge middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 1-2min. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en laat wat afkoelen.



5. Vlees bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **ui** in 2-3min glazig en voeg de **kipreepjes** en de **knoflook** toe. Bak nog eens 2-3min. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen, voeg de **cherrytomaten** toe en bak nog 1-2min.



3. Pesto maken

Hak de **basilicum incl. steeltjes** grof en doe in een hoge (maat)beker. Rasp de **kaas** fijn. Voeg de **helft van de kaas**, **3/4e van de walnoten** en 2el olijfolie toe aan de maatbeker en pureer. Breng de **pesto** op smaak met zout en peper en voeg 3-4el water toe.



6. Pasta afmaken

Voeg de **pesto** en wat **kookwater** toe aan de **pasta** en meng goed. Voeg **meer kookwater** toe voor extra smeuïgheid. Verdeel over de borden en top met de **kipreepjes**. Bestrooi met de **rest van de kaas** en de **rest van de walnoten**.