

DINNERLY



Pasta met gerookte kip en paprika in aromatische pesto van tomaat en olijven



ca. 25min



2 personen

Er is niets mis met kant-en-klare pesto uit een potje. Integendeel, bij Dinnerly zijn we dol op de pesto van tomaten en olijven die vandaag op het menu staat. Maar dat betekent niet dat je 'm niet een beetje mag aanpassen natuurlijk. Daarom mixen we er vandaag tomaat door, zodat ie nóg aromatischer wordt. We serveren de pesto met pasta, groene paprika en gerookte kip.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g casarecce ¹
- 1 rode ui
- 1 groene paprika
- 1 tomaat
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 1 blokje harde kaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 796kcal, vet 24.3g, koolhydraten 105.4g, eiwit 34.0g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 6-8min beetgaar. Schep ca. **400ml kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



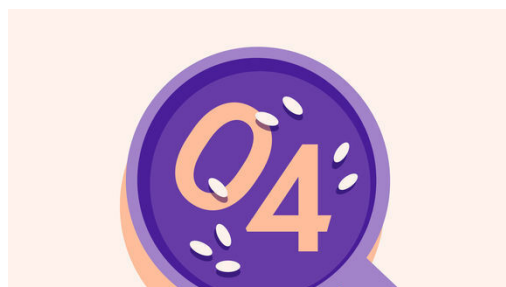
2. Groenten snijden

Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne repen. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in blokjes van ca. 1cm. Snij de **tomaat** grof en pel 2 tenen knoflook.



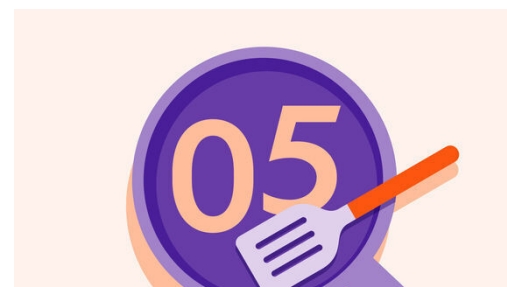
3. Ingrediënten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **ui** en het **vlees** 3-4min. Voeg de **paprika** toe en bak nog 2-4min op hoog vuur, tot ie zachter wordt.



4. Saus pureren

Pak een staafmixer en hoge beker en pureer een gladde **saus** van de **pesto**, de **tomaat**, 2el **kookwater**, de knoflook en 2tl (wittewijn)azijn. Proef en breng op smaak met peper en zout. Zet het vuur onder de pan met **vlees** lager en schenk de **saus** en **250ml kookwater** erbij. Breng op smaak met peper, zout en suiker.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **pasta** toe aan de pan en schep door. Voeg evt. meer **kookwater** toe. Schep de **pasta** op borden, rasp de **kaas** erover en garneer met wat (versgemalen) peper.



6. Kruidengarnituur

Als je je pasta met wat kruiden wil versieren raden wij basilicum aan. Een paar blaadjes geven je gerecht al een fijne aromatische noot.