



Casarecce met kip en peer en pistachepesto



20-30min



2 personen

Pasta met peer?! We horen je het al zeggen, maar maak je geen zorgen: het zoete van de peer gaat perfect samen met het hartige van de kaas, basilicum, tijm en pistachenootjes. Met malse kip en heerlijke casarecce heb je in een handomdraai een heerlijke maaltijd op tafel staan.

Wat je van ons krijgt

- 250g casarecce ¹
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 25g verse kruidenmix: basilicum & tijm
- 30g pistachenoten ¹⁵
- 100g babyspinazie
- 1 peer
- 1 kipfilet

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- 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), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 975kcal, vet 37.1g, koolhydraten 106.3g, eiwit 49.1g



1. Pesto maken

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel de **knoflook**. Rasp de **kaas** fijn. Hak de **verse kruidenblaadjes** grof. Doe de **verse kruiden**, **knoflook**, de **helft van de kaas**, de **pistachenoten**, een **hand spinazie**, 2-3el water, 2el olijfolie, 1el azijn en ½tl zout in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **pesto**.



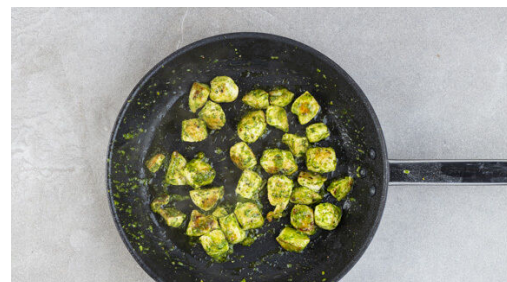
4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af in een zeef.



2. Peer snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in kleine blokjes.



5. Kip braden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in blokjes. Meng ze met **1tl pesto**. Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en braad de **kip** in 4-5min rondom stevig aan. Bestrooi met een snuf zout en peper.



3. Peer stoven

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el azijn, **1tl pesto** en 50ml water. Zorg ervoor dat het **pestowater** zachtjes borrelt, maar niet kookt. Voeg de **peer** met een snuf peper en zout toe en leg een deksel op de pan. Stoof de **peer** in 2-3min beetgaar. Giet voorzichtig af in een zeef en zet apart op een bord. Veeg de pan schoon.



6. Pasta afmaken

Doe de **pasta** terug in de kookpan en meng met de **rest van de pesto**. Voeg wat **kookwater** toe om de **saus** te binden. Roer de **rest van de spinazie** erdoor en breng de **pasta** op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en verdeel de **kip** en **peer** erover. Bestrooi met de **rest van de kaas**.