



Spaghetti met kipspiesjes

en rode hazelnootpesto



20-30min



2 personen

Pesto rosso werd al door de Romeinen gegeten, al was het in een iets andere vorm dan hoe we het nu kennen. Het leuke van rode pesto vinden wij vooral dat je er zo goed mee kunt variëren. Vandaag maak je bijvoorbeeld een versie met hazelnoten, die uitstekend bij de Italiaans gekruide kipspiesjes en de spaghetti past.

Wat je van ons krijgt

- 250g spaghetti ¹
- 1 kipfilet
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 2 zakjes gedroogde tomaten
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- 4-6 satéprikkers (optioneel)
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

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

Kooktip

Geen satéprikkers in huis? Braad de kipstukjes dan gewoon los in de pan.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 903kcal, vet 34.5g, koolhydraten 97.5g, eiwit 47.5g



1. Spiesjes voorbereiden

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in blokjes van 1-2cm. Hussel om met 1el olijfolie en **1el Italiaanse kruiden**. Rijg het **vlees** aan 4-6 satéprikkers en zet opzij (**zie tip, links**).



4. Pesto maken

Doe de **gedroogde tomaten** in een hoge (maat)beker, met de **hazelnoten**, **kaas**, de **helft van de knoflook**, **70ml kookwater** en 1el olijfolie. Pureer glad en breng op smaak met peper, zout en evt. **meer knoflook**.



2. Pesto voorbereiden

Hak de **gedroogde tomaten** en de **hazelnoten** grof. Rasp de **kaas** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Spiesjes braden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en braad de **kipspiesjes** in ca. 8min rondom goudbruin en gaar. Bestrooi ze met zout en peper.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep **150ml kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en doe terug in de pan.



6. Basilicum hakken

Hak de **basilicum incl. steeltjes** fijn. Voeg de **pesto** en **basilicum** toe aan de **pasta** in de kookpan en meng goed. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te binden. Serveer de **pasta** met de **kipspiesjes** bovenop.