



Citroentagliatelle met kip en pesto

met sappige peer en knapperige sperziebonen



20-30min



2 personen

Peren leiden een dieptreurig bestaan: ze worden na een lange periode in de fruitschaal meestal moederziel alleen opgegeten. Een enkele geluksvogel weet het nog tot een salade te schoppen. Wij geven de peer zijn rechtmatige plek in dit verfijnde pastagerecht met kip. De hartige pesto zorgt voor diepte, de sperziebonen voor bite, de citroen voor een zuurtje en de sappige peer maakt het af met zijn heerlijk zoete smaak.

Wat je van ons krijgt

- 200g tagliatelle ¹
- 200g voorgesneden sperziebonen
- 1 ui
- 1 peer
- 1 onbehandelde citroen
- 1 kipfilet
- 100g rucola
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 918kcal, vet 38.0g, koolhydraten 98.5g, eiwit 46.3g



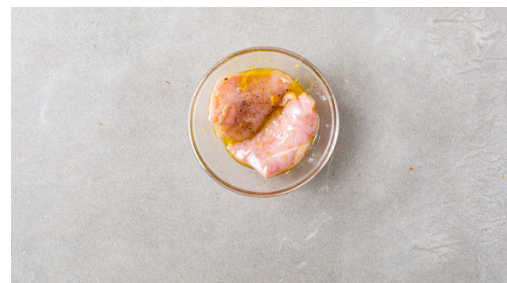
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan genoeg gezouten water aan de kook voor de **tagliatelle** en **sperziebonen**. Snijd, waar nodig, de eindjes van de **sperziebonen** af. Pel en halveer de **ui** en snijd in reepjes. Snijd de **peer** in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd in lange repen.



4. Pasta en bonen koken

Doe de **pasta** en **sperziebonen** in het kokende water en kook in 6-8min al dente. Giet af en laat uitlekken.



2. Kip kruiden

Rasp de **citroenschil** en snijd de **citroen** in partjes. Dep de **kipfilet** droog met keukenpapier en meng met 1el olijfolie en **1tl citroenschil**. Zet apart.



5. Kip bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur. Bak de **kip** 3-4min per kant tot het vlees goudbruin en gaar is.



3. Pesto maken

Snijd de **rucola** grof. Rasp de **kaas** grof. Doe samen met 2el olijfolie in een maatbeker en **pureer met een staafmixer tot een pesto**. Voeg evt. nog wat olie of water toe om de consistentie aan te passen.



6. Pasta afmaken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **ui** 1-2min. Voeg de **peer** toe en bak ca. 1min mee. Meng vervolgens de **pasta**, **sperziebonen** en **pesto** met de rest in de pan. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de **kip** diagonaal in plakjes en leg op de **tagliatelle**. Serveer met de **citroenpartjes**.