



V2: Penne met biologische kip

en walnoten-basilicumpesto



20-30min



2 personen

Kip met pesto en pasta is een bekende combinatie en dankzij de zachte smaken geliefd bij jong en oud. Ook wij vinden het heerlijk, maar wilden het toch *nét* iets anders doen. Daarom vervingen we de pijnboompitjes voor walnoten, voor een heerlijke walnoten-basilicumpesto en voegden een fijne portie prei toe.

Wat je van ons krijgt

- 2 biologische kipfilets
- 200g penne ¹
- 25g walnoten ¹⁵
- 10g verse basilicum
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 250g cherrytomaten
- 1 prei

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

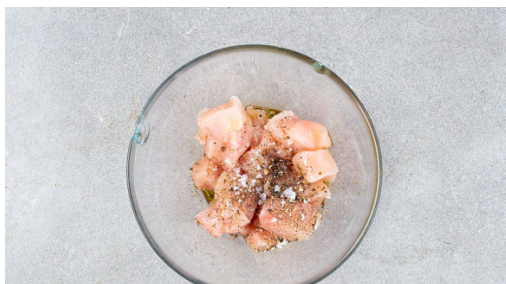
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 947kcal, vet 37.1g, koolhydraten 84.3g, eiwit 18.4g



1. Vlees kruiden

Dep het **vlees** droog en snijd het in kleine stukjes. Meng de stukjes met 1el olijfolie en een snuf peper en zout.



2. Walnoten roosteren

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** in 1-2min goudbruin. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en zet opzij.



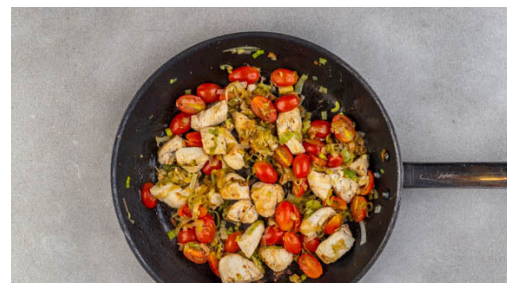
3. Pesto maken

Hak de **basilicum incl. stengels** grof en doe de blaadjes in een hoge maatbeker. Rasp de **kaas** fijn. Voeg de **helft van de kaas**, **¼ van de walnoten** en 2el olijfolie aan de **basilicum** toe en pureer met een staafmixer tot een gladde, crèmige **pesto**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



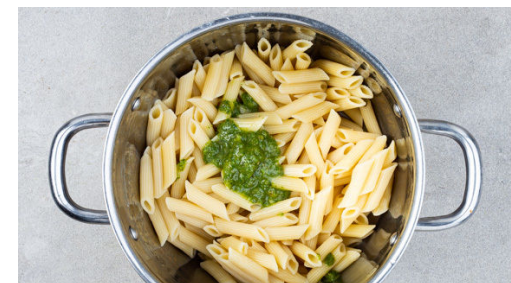
4. Tomaten snijden

Halveer de **tomaten**. Halveer de **prei** en snijd dwars in dunne repen. Voeg de **pasta** aan het kokende water toe en kook in 7-9min beetgaar. Pak een maatbeker en schep ca. **100ml kookwater** uit de pan. Houd dit apart. Laat de **pasta** uitlekken in een vergiet en houd de pasta warm in de pan.



5. Vlees braden

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur en braad het **vlees** en de **prei** 2-3min op hoog vuur. Kruid het **vlees** met peper en zout naar wens. Voeg de **tomaten** toe en bak ze 1-2min op middelhoog vuur mee.



6. Pasta afmaken

Meng de **pasta** met de **pesto** en het **kookwater**, voeg evt. meer water toe. Verdeel het **vlees**, de **prei**, de **tomaten** en de **pasta** over borden en top met de **rest van de kaas** en de **rest van de walnoten**.