



V1: Makkelijke pasta met kip en tomaat

met walnoten-basilicumpesto



20-30min



2 personen

Casarecce is een fijne Siciliaanse pastasoort. De korte pasta ziet eruit alsof ie een beetje opgekruld is, wat 'm uitstekend geschikt maakt voor wat grovere sauzen. Die blijven er namelijk goed aan hangen. Vandaag serveer je de casarecce met een zelfgemaakte walnotenpesto en kipreepjes met cherrytomaaten.

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 250g casarecce ¹
- 25g walnoten ¹⁵
- 10g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 250g cherrytomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote 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), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

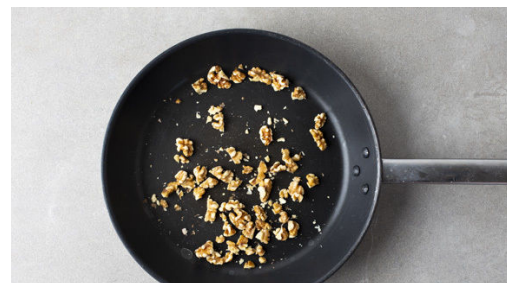
Voedingswaarde per portie

calorieën 996kcal, vet 41.1g, koolhydraten 104.1g, eiwit 48.3g



1. Vlees snijden

Dep het **vlees** droog en snijd het in reepjes. Meng met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan.



2. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof en rooster ze 1-2min in een droge middelgrote koekenpan. Schep uit de pan en laat wat afkoelen. **Let op:** ze kunnen snel verbranden.



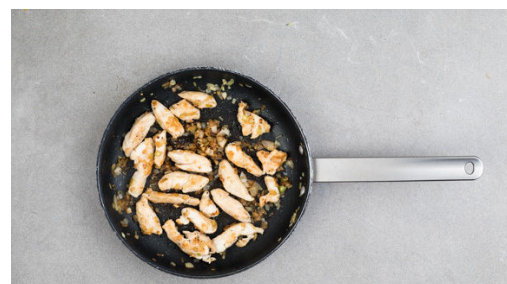
3. Pesto maken

Hak de **basilicum incl. steeltjes** grof en doe in een hoge (maat)beker. Rasp de **kaas** fijn. Voeg de **helft van de kaas**, **¾ van de walnoten** en 2el olijfolie toe aan de maatbeker en pureer. Breng de **pesto** op smaak met peper en zout en voeg 3-4el water toe. De **pesto** moet een romige consistentie hebben.



4. Pasta koken

Halveer de **cherrytomaten**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-9min beetgaar. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af. Doe terug in de pan en houd afgedekt warm.



5. Kip braden

Verhit de gebruikte koekenpan met 1tl olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **ui** in 2-3min glazig en voeg de **kipreepjes** en de **knoflook** toe. Bak nog eens 2-3min. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen, voeg de **cherrytomaten** toe en bak nog 1-2min.



6. Afmaken en serveren

Voeg de **pesto** en wat **pastawater** toe aan de **pasta** en meng goed. Voeg **meer pastawater** toe voor extra smeuïgheid. Verdeel over de borden en top met de **kipreepjes**. Bestrooi met de **rest van de kaas** en de **rest van de walnoten**.