

DINNERLY



Pasta met gerookte kip en paprika in aromatische pesto van tomaat en olijven



ca. 20min



2 personen

Er is niets mis met kant-en-klare pesto uit een potje. Integendeel, bij Dinnerly zijn we dol op de pesto van tomaten en olijven die vandaag op het menu staat. Maar dat betekent niet dat je 'm niet een beetje mag aanpassen natuurlijk. Daarom mixen we er vandaag tomaat door, zodat ie nóg aromatischer wordt. We serveren de pesto met pasta, een handige voorgesneden groentemix en gerookte kip.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische penne ¹
- 1x gerookte kipreepjes
- 450g verse groentemix
- 2 tomaten
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 1 blokje Italiaanse kaas ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

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

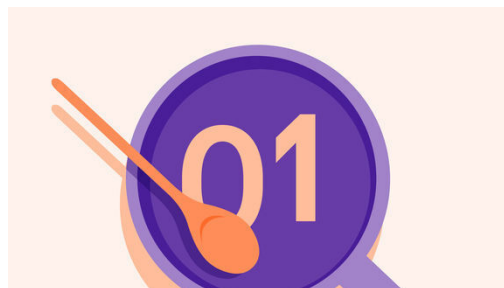
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

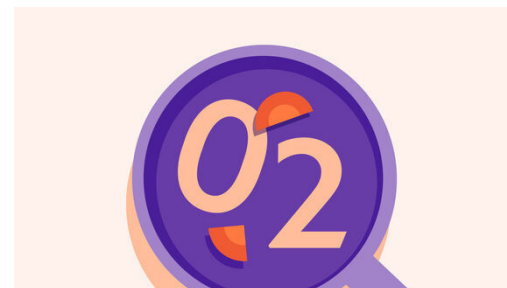
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 684kcal, vet 20.6g, koolhydraten 89.5g, eiwit 31.6g



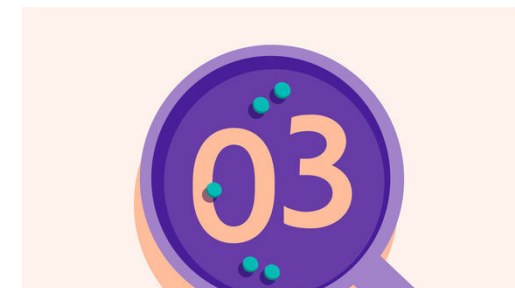
1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 7-9min beetgaar. Schep **400ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



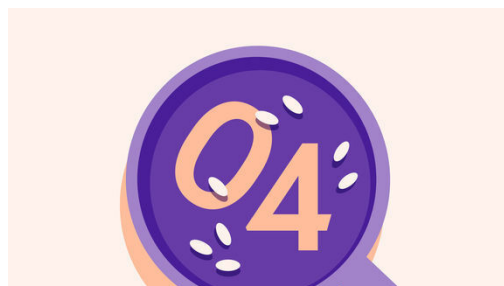
2. Ingrediënten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **vlees** 1-2min rondom scherp aan. Voeg de **groentemix** toe en bak op hoog vuur 2-4min, tot de **groente** zacht wordt.



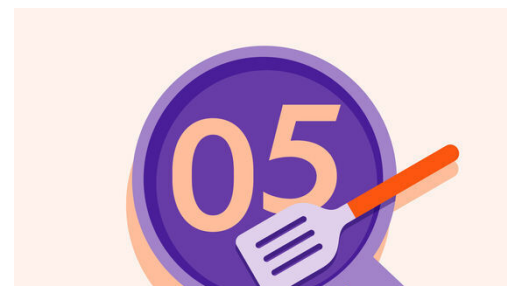
3. Saus pureren

Snij de **tomaat** in grove stukken. Pel en halveer 2 tenen knoflook. Doe de **pesto**, **tomaat**, knoflook, **2el kookwater**, en 2tl lichte azijn in een hoge (maat)beker en pureer tot een gladde **saus**. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



4. Saus verwarmen

Zet het vuur onder de koekenpan lager en schenk de **saus** en **250ml kookwater** erbij. Roer goed door, proef en kruid naar smaak met snufjes peper, zout en suiker. Verhit de **saus** tot ie begint te borrelen.



5. Afmaken en serveren

Schep de **pasta** door de koekenpan. Voeg evt. nog een beetje **kookwater** toe om de **saus** iets te verdunnen. Schep de **pasta** op borden, rasp de **kaas** erover en garneer met wat (versgemalen) peper.



6. Kruidengarnituur

Als je de pasta met wat kruiden wil garneren, raden wij basilicum aan. Een paar blaadjes geven je gerecht al een fijne aromatische noot.