



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 biologische tagliatelle ¹
- 250g sperziebonen
- 1 ui
- 1 peer
- 1 onbehandelde citroen
- 1 kipfilet
- 100g rucola
- 1 blokje Italiaanse kaas ²

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 (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 908kcal, vet 38.4g, koolhydraten 93.8g, eiwit 47.0g



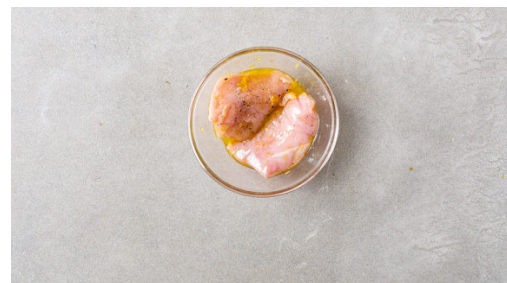
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **tagliatelle** en **sperziebonen**. Snijd 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 **sperziebonen** in het kokende water en kook in 10-12min gaar. Voeg de **pasta** na 3-4min kooktijd toe en kook mee tot de **sperziebonen** klaar zijn. Laat alles uitlekken in een vergiet.



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

Hak 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 op middelhoog vuur met 1el olijfolie. 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. Proef of je nog peper en zout wilt toevoegen. Snijd de **kip** diagonaal in plakken en leg op de **tagliatelle**. Serveer met de **citroenpartjes**.