



Rode linzen-pasta met kip en tomaat

met walnoten-basilicumpesto



20-30min



2 personen

Penne is een bijzonder fijne pastasoort. De buisvormige pasta is uitstekend geschikt voor wat grovere sauzen. Die blijven er namelijk goed in zitten. Vandaag serveer je rode linzen-penne met een zelfgemaakte walnotenpesto en kipreepjes met cherrytomaat.

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 250g strozzapreti van biologische rode linzen
- 25g walnoten ²
- 10g verse basilicum
- 1 blokje Italiaanse kaas ¹
- 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

melk (1), noten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 975kcal, vet 40.4g, koolhydraten 76.5g, eiwit 68.9g



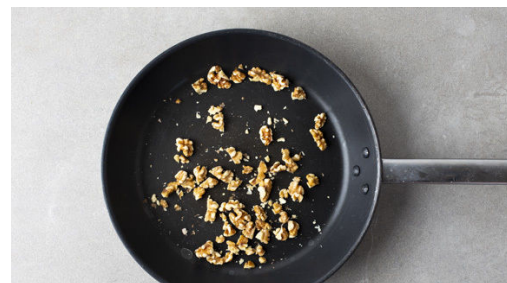
1. Vlees snijden

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



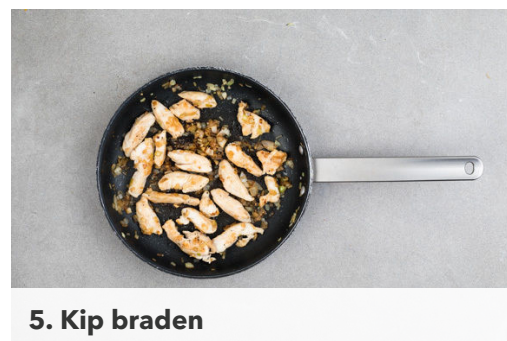
4. Pasta koken

Halveer de **cherrytomaten**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af. Doe terug in de pan en houd afgedekt warm.



2. Walnoten roosteren

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



5. Kip braden

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. 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.



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**, **3/4 van de walnoten** en 2el olijfolie toe aan de maatbeker en pureer met een staafmixer. Breng de **pesto** op smaak met peper en zout en voeg 3-4el water toe. De **pesto** moet een romige consistentie hebben.



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**.