



Pistachepesto-kip

met gepocheerde peer en pasta



20-30min



2 personen

Pasta met peer?! We horen het je al zeggen... Maar maak je geen zorgen, dit gerecht van pasta met fruit staat ook in Italië op de menukaarten! Het zoete van de peer in combinatie met het hartige van de kaas, de romige pistachenootjes en de zachte kip laten je het water in de mond lopen. En raad eens? Dit gerecht staat ook in slechts dertig minuutjes op tafel. Probeer het zelf!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 15g verse kruidenmix: basilicum & tijm
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 2 zakjes pistachenoten ¹⁵
- 1x babyspinazie
- 1 peer
- 250g torchiette ¹
- 1x kipstukjes

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- waterkoker
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- staafmixer
- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote kookpan
- 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 879kcal, vet 26.8g, koolhydraten 103.7g, eiwit 52.1g



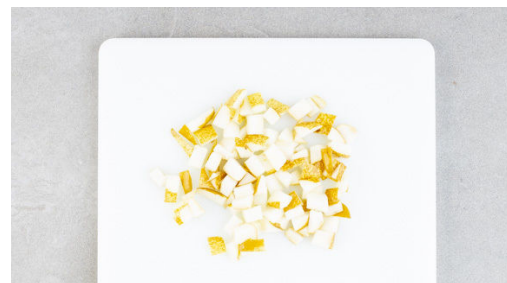
1. Pesto maken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Pel de **knoflook**. Pluk de **verse kruidenblaadjes** en hak ze grof. Rasp de **kaas** fijn. Doe de **verse kruiden**, **pistachenoten**, **knoflook**, de **helft van de kaas** en een **handje babyspinazie** samen met 40ml water, 2el olijfolie, 1el azijn en 1/2tl zout in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **pesto**.



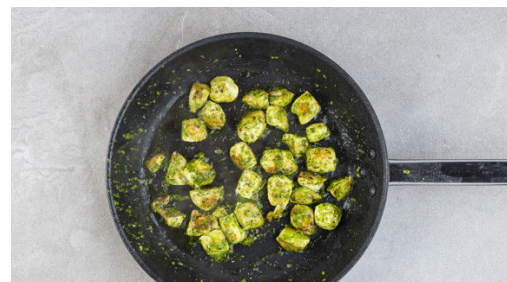
4. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg de **torchiette** toe en kook de **pasta** in 6-7min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op.



2. Peer snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in blokjes.



5. Kip bakken

Veeg de gebruikte koekenpan schoon en verhit hem met 1el olijfolie op hoog vuur. Wrijf de **kipstukjes** in met **1tl pesto**. Bak de **kip** in 4-5min rondom goudbruin en gaar. Breng op smaak met peper en zout.



3. Peer pocheren

Verhit in een middelgrote koekenpan 2el azijn, **1tl pesto** en 50ml water. Zorg ervoor dat het **pestowater** zachtjes borrelt, maar niet kookt. Voeg de **peer** met een snuf peper en zout toe en leg een deksel op de pan. Stoof de **peer** in 2-3min beetgaar. Schep met een schuimspaan uit de pan en houd de **peer** warm.



6. Pasta mengen

Meng de **pasta** met de **rest van de pesto** en voeg net zoveel van het opgevangen **kookwater** toe totdat de **pasta** met een laagje **sous** omhuld is. Roer de **rest van de spinazie** erdoor en breng de **pasta** op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en verdeel de **kip** en **peer** erover. Bestrooi met de **rest van de kaas**.