



Pistachepesto-kip

met gepocheerde peer en pasta



20-30min



2 personen

Pasta met peer? We zien je al denken... Maar maak je geen zorgen, dit gerecht van pasta en 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. Extra fijn: dit gerecht staat ook in een halfuurtje op tafel.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote pan met deksel
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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 893kcal, vet 27.9g, koolhydraten 107.3g, eiwit 49.4g



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 **hand babyspinazie** samen met 3-4el water, 3el olijfolie, 1el azijn en 1/2-1tl zout in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **pesto**.



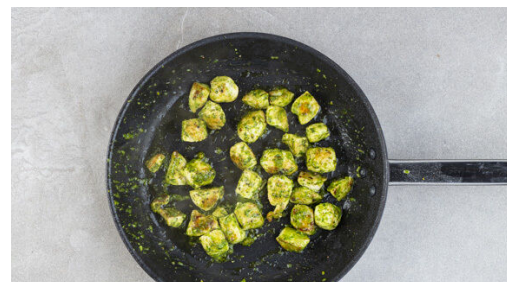
4. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een grote 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 **peren** in blokjes.



5. Kip bakken

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



3. Peer stoven

Verhit in een grote koekenpan 4el azijn, **2tl pesto** en 80ml 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**.