



Pesto-tortellini met kipstukjes

en peer, basilicum en walnoten



30-40min



2 personen

Volgens een oude legende zijn tortellini geïnspireerd op de vorm van de navel van Venus, de Romeinse Godin van liefde en schoonheid. Toen een kok haar zag, was hij zo onder de indruk van haar schoonheid dat hij ter ere van haar een tortellini maakte. Of het nou waar is of niet, wij vinden tortellini erg lekker. Vooral in combinatie met malse kip, peer en crunchy walnoten.

Wat je van ons krijgt

- 2 peren
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 250g tortellini met pestovulling ^{1,3,7}
- 1 kipfilet
- 1x preiringen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- vergiet
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 839kcal, vet 33.8g, koolhydraten 32.4g, eiwit 48.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Haal de **prei** uit de verpakking. Schil de **peren**, verwijder het klokhuis en snijd ze in blokjes. Hak de **walnoten** grof. Breng genoeg zout water voor de **tortellini** aan de kook in een middelgrote kookpan .



4. Tortellini koken

Voeg de **tortellini** aan het kokende water toe en kook ze in 4-5min beetgaar. Giet af.



2. Kip bakken

Dep de **kip** droog, snijd het **vlees** in blokjes en meng met 1el bloem. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en braad het **vlees** 2-3min. Schep de **kip** op een bord (het vlees hoeft nog niet gaar te zijn).



5. Saus afmaken

Voeg 200ml heet water, 1el azijn, de **peren** en de **helft van het bouillonpoeder** aan de pan met **prei** toe en roer door. Doe het **vlees** erbij en stoof afgedekt ca. 5min tot het **vlees** gaar is en de **saus** dikker. Voeg evt. extra water toe en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Neem de pan van het vuur en schep de **tortellini** voorzichtig door de **saus**.



3. Prei bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie en de **prei** met een snuf zout toe. Bak ca. 3min tot de **prei** zachter is.



6. Toppings voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn en scheur de **basilicumblaadjes** grof. Roer de **helft van de basilicum** door de **pasta** en warm 1-2min op. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **walnoten**, **kaas** en de **rest van de basilicum**.