



Pasta pesto met kip en druiven

met een pesto van spinazie en amandelen



ca. 25min



2 personen

Onze chef Elisabeth houdt van experimenteren in de keuken. Dat vinden wij leuk, want ze tovert altijd de beste creaties tevoorschijn. Zoals deze pasta pesto. Op het eerste gezicht een doodnormaal gerecht. Maar de pesto wordt gemaakt van spinazie, basilicum en amandelen en het gerecht wordt afgemaakt met zoete druiven. Een heerlijke combinatie waar jong en oud hun bord bij zullen aflikken.

Wat je van ons krijgt

- 250g spaghetti ¹
- 1 teen knoflook
- 20g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1x babyspinazie
- 1x rode druiven
- 1x kipstukjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- 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), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 878kcal, vet 30.6g, koolhydraten 95.7g, eiwit 50.8g



1. Kruiden snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en halveer de **knoflook**. Hak de **basilicum en peterselie incl. steeltjes** grof. Rasp de **kaas** fijn.



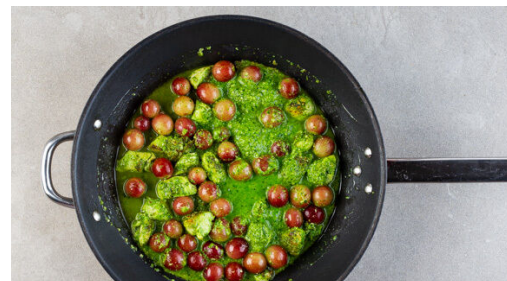
4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe als het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Schep ca. **250ml kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af in een zeef.



2. Pesto maken

Doe de **verse kruiden, amandelen**, de **helft van de kaas**, **1 hand spinazie**, de **knoflook**, 3el water, 2el olijfolie en 1/2tl zout in een hoge (maat)beker. Pureer tot een **pesto**.



5. Kip braden

Dep de **kipstukjes** droog en schep ze om met **2tl pesto**. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **kipstukjes** in ca. 3min rondom aan en bestrooi ze met een flinke snuf zout en peper. Voeg de **druiven** toe met 2el water en de **rest van de pesto** en bak nog 2-3min, tot de **kip** gaar is.



3. Druiven plukken

Pluk de **druiven**.



6. Spinazie toevoegen

Schep de **pasta** door de **saus** en voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te binden. Voeg de **rest van de spinazie** toe en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Verdeel de **pasta** over diepe borden en bestrooi met de **rest van de kaas**.