



Torchiette met kip en pistachepesto

met gepocheerde peer en en spinazie



20-30min



2 personen

Pasta met peer? We horen je het al zeggen, maar maak je geen zorgen: het zoete van de peer gaat perfect samen met het hartige van de kaas, basilicum, tijm en pistachenootjes. Met malse kip en de beste Italiaanse pasta heb je in een handomdraai een feestmaal op tafel staan.

Wat je van ons krijgt

- 250g torchiette ¹
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 25g 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 koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of 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 885kcal, vet 27.9g, koolhydraten 104.2g, eiwit 49.4g



1. Pesto maken

Breng genoeg zout water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel de **knoflook**. Rasp de **kaas**. Pluk de **verse kruidenblaadjes** en hak ze grof. Doe de **verse kruiden, knoflook, de helft van de kaas, pistachenoten, 1 hand babyspinazie, 2-3el water, 2el olijfolie, 1el azijn en 1/2tl zout** in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **pesto**.



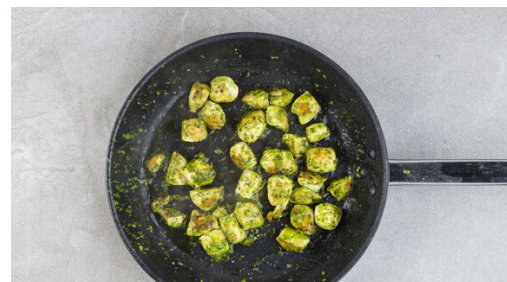
4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op.



2. Peer snijden

Snij de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in kleine blokjes.



5. Kip bakken

Dep de **kip** droog en meng het met **1tl pesto**. Bak in de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur gedurende 4-5min tot de **kip** goudbruin en gaar is. Breng op smaak met zout en peper.



3. Peer stoven

Verhit in een middelgrote koekenpan 2el azijn, **1tl pesto** en 50ml water. Zorg ervoor dat het **pestowater** zachtjes pruttelt, 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. Giet voorzichtig af in een zeef en zet apart op een bord. Veeg de pan schoon.



6. Pasta mengen

voeg de **rest van de pesto** toe aan de **pasta**. Meng en voeg zo nodig een beetje **kookwater** toe. 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**.