



Torchiette met kipreepjes

in een walnoot-basilicumpesto



20-30min



2 personen

Pasta met pesto - een zowel eenvoudige als verleidelijke combinatie. En je kunt er altijd weer iets origineels van maken. Het beste is dan natuurlijk om de pesto zelf te maken, in dit geval van walnoten en basilicum. Serveer er malse kipreepjes en zoete cherrytomaten bij, en we hebben een heerlijke klassieker voor het hele gezin!

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 250g torchiette ¹
- 50g walnoten ¹⁵
- 10g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 250g cherrytomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- 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.

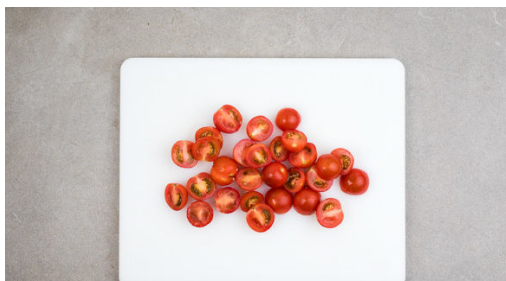
Voedingswaarde per portie

calorieën 1020kcal, vet 42.5g, koolhydraten 103.2g, eiwit 51.6g



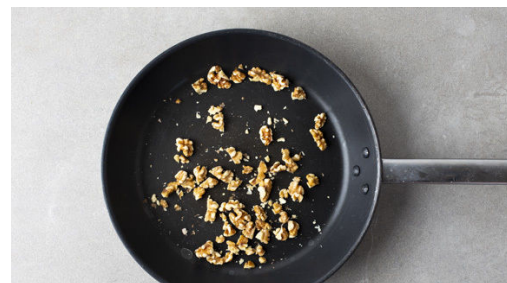
1. Kip snijden

Dep de **kip** droog en snijd het in reepjes. Hussel de **reepjes** om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Pel en snipper de **ui** klein. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Breng voldoende gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan.



4. Tomaatjes snijden

Halveer de **cherrytomaten**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep met een maatbeker **100ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** even uitlekken in een vergiet en zet dan afgedekt in de pan opzij.



2. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof. Verhit een middelgrote koekenpan zonder olie en rooster de **walnoten** 1-2min op middelhoog vuur. **Let op:** ze kunnen snel aanbranden. Schep ze uit de pan om af te koelen. De pan gebruiken we zo weer.



5. Kip bakken

Verhit opnieuw de koekenpan en fruit de **ui** met 1tl olijfolie 2-3min op middelhoog vuur. Voeg de **kipreepjes** en de **knoflook** toe en bak 2-3min mee. Breng op smaak met peper en zout, schep de **tomaatjes** erdoor en bak nog eens 1-2min.



3. Pesto maken

Snijd de **basilicum mét steeltjes** grof. Rasp de **kaas** fijn. Pak de staafmixer en maak een **gladde pesto** van de **basilicum**, de **helft van de kaas**, **3/4e van de walnoten** en 1-2el olijfolie. Proef en voeg evt. peper en zout toe. Roer dan 3-4el water door de **pesto** - hij moet mooi romig zijn.



6. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** in de kookpan met de **pesto** en het **kookwater**. Verdeel het over de borden en schep het **tomaten-kipmengsel** erop. Garneer met de **rest van de kaas** en de **walnoten**.