

Pasta kip pesto à la Kanariepietjes

Annemie, Brenda, Marjon en Maud



35 minuten



Kanarische eilanden



1056 Kcal



wokpan

Ingredienten (4p)



400 gr. tagliatelle



potje rode pesto



bakje garlan



500 gr. kippendij



2 zelfgerooide uien



1 paprika



bakje champignons



pot zongedroogde tomaat



400 gr. spinazie



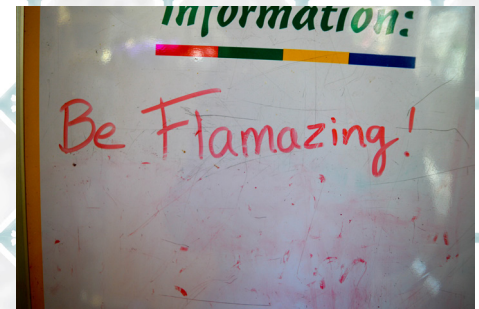
2 tenen knoflook



kipkruiden

Zo stelt de techneut het samen

1. Snijd de kip in blokjes. Snijd de groente in kleine blokjes.
2. Snijd de ui in 1/6e ringen.
3. Kruid de kip en bak de kip in een wokpan.
4. Kook de pasta volgens de verpakking.
5. Snoep van de paprika.
6. Wanneer de kip bijna gaar is de ui en knoflook erbij.
7. Als alles lekker geprutteld heeft paprika en champignons toevoegen.
8. Roomkaas en pesto mogen erbij.
9. Voeg langzaam de spinazie toe en laat het slinken.
10. Giet de pasta af en voeg een beetje olie van de zongedroogde tomaatjes toe #savetheturtles.
11. Voeg op het laatst de zongedroogde tomaat toe.
12. Schenk een glas wijn in.



Dit zegt Louis:

Pasta pesto is zo studentikoos als het gaat worden. Van dit gerecht gaan je vleugeltjes sneller fladderen. De Kanariepietjes weten met hun efficiënte kooktechnieken zoveel mogelijk smaak uit de ingrediënten in het gerecht te brengen.

