

# Pasta Pesto di Trusí

**Wie:** Evelien ter Beke  
**Smaak:** Licht pittig  
**Bereidingstijd:** 30 min  
**Afwastijd:** Kort  
**Kosten p.p.:** € 3,50  
**Special thanks to:** Dijkgraaf 13B  
**Speciale benodigdheden:** Staafmixer  
**Serveersuggestie:** Merlot

## **Wat vindt Uw PromoCie:**

Deze pesto is een traditioneel Bestuur BAT13 gerecht. Maar deze variant met zelf gemaakte pesto is een echte culinaire sensatie! Een goedpassende rode wijn is cruciaal.

## **Bereiding:**

1. Snijd de kipfilet in blokjes en de groenten ook
2. Rooster het handje pijnboompitten in een pan tot ze licht bruin zijn
3. Maak de pesto door met een staafmixer de bovengenoemde ingrediënten voor rode pesto (P) te mixen in een kommetje
4. Kook de pasta gaar volgens de bereidingswijze op de verpakking
5. Bak de kipfilet in de olijfolie in een grote wok tot het gaar is
6. Voeg daarna de groenten toe en roer het geheel gedurende twee minuten om
7. Mik de pesto en de hele pot crème fraîche in de pan. Laat alles nog een beetje sudderen tot de groenten beetgaar zijn
8. Tenslotte nog even proeven en naar smaak nog wat peper en zout toevoegen
9. Serveer de saus boven op de pasta

*Eet smakelijk!*

**Wist je dat: De pesto uit dit gerecht ook apart gemaakt kan worden?**

**Ingrediënten voor 4 personen:**  
400 g Kipfilet  
800 g Groente naar keuze  
1 groot bekertje Crème-fraîche  
500 g Penne Rigate  
1 scheutje olijfolie  
Meer vlees en groenten naar behoefte  
1 pot Zongedroogde tomatjes (P)  
3 gegrilde Paprika's uit pot (P)  
Handje Pijnboompitten (P)  
Handje geraspte Oude kaas (P)  
Handje Parmezaanse kaas (P)  
3 teentjes Knoflook (P)  
1 scheutje Olijfolie extra vierge (P)  
Peper, zout en basilicum naar smaak (P)

