

Snelle eenvoudige pasta



4p



25m

INGREDIËNTEN

- 300 g pasta
- 4 eetlepels pesto
- 250 g kipblokjes
- 250 ml room
- 1 courgette
- 250 g cherrytomaatjes
- 1 ui (*gesnipperd*)
- 1 teentje knoflook (*fijngesnipperd*)
- Pijnboompitjes
- Rucola
- Peper & zout



ZO MAAK JE DE PASTA KLAAR

- 1 • Snipper de ui en fruit even aan, samen met de knoflook in een scheutje olijfolie. Voeg de blokjes kip toe en bak ongeveer 5 minuten.
- 2 • Kook ondertussen de pasta gaar. Voeg de pesto en room toe aan de kip en roer goed door. Proef nog even of er nog peper of zout bij moet. Laat de pestosaus een paar minuutjes zachtjes pruttelen.
- 3 • Voeg dan de gekookte pasta toe en schep er doorheen. Halveer de tomaatjes en roer ook door de pasta pesto en verwarm nog een minuutje mee. Garneer met een handje rucola en de geroosterde pijnboompitten.



Tip

In de deksel:
pijnboompitjes
en verse rucola

MEPAL

Voor altijd