

Courgette spaghetti pesto

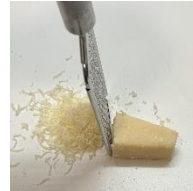
Wat heb je nodig

400 gram courgette spaghetti
200 gram kipfilet
150 gram cherry tomaatjes
3 eetlepels pesto

35 gram Parmezaanse kaas
1 eetlepel olie
1 mespuntje zout
1 snufje peper



Doe de tomaatjes in een zeef.
Was ze onder de koude kraan.
Laat de tomaatjes even uitlekken.



Snijd de tomaatjes door de helft.
Leg ze op een bord.
Rasp de kaas op de fijne rasp.
Doe de geraspte kaas in een schaalpje.



Snijd de kipfilet in blokjes op een snijplank.
Leg ze op een bord.
Strooi het zout en de peper erover.



Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de olie warm worden.
Doe de blokjes kipfilet in de wok en laat 1 minuut bakken.



Draai de blokjes kipfilet om.
Bak ze al omscheppend nog 3 minuten.
Doe de tomaatjes ook in de wok.



Bak al omscheppend nog 4 minuten.
Doe de courgette spaghetti ook in de wok.



Doe de pesto er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.
Bak het al omscheppend 3 minuten.
Dien gelijk op en geef er de geraspte kaas bij.