

Pasta kip pesto

Wat heb je nodig

150 gram pasta
150 gram kipfilet
1 kleine courgette
125 gram cherry tomaatjes
1 sjalotje
1 teentje knoflook
4 eetlepels pesto

200 ml kookroom
50 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
1 snufje chilipoeder
2 eetlepels olie
1 snufje zout
1 snufje peper



Was de cherrytomaatjes in een zeef en laat ze even uitlekken.
Snijd de cherrytomaatjes door de helft.
Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de courgette in plakken en daarna in blokjes.



Pel het sjalotje en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het sjalotje in kleine stukjes.
Pel het teentje knoflook.
Snijd de uiteinden eraf.



Vul een pan voor $\frac{3}{4}$ met water en zet hem op de kookplaat.
Kook de pasta volgens de aanwijzing op de verpakking.
Snijd de kipfilet in stukjes en leg ze op een bord.
Strooi de peper en het zout erover.



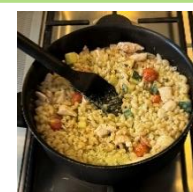
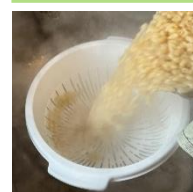
Doe 1 eetlepel olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Bak de kip al om scheppend in ongeveer 5 minuten gaar.
Doe de kip op een bord en zet apart.



Doe 1 eetlepel olie in de hapjespan en zet hem terug op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe het sjalotje en de knoflook in de pan en bak 3 minuten.
Doe de courgette erbij en bak al omscheppend 3 minuten.



Doe de tomaatjes er ook bij en bak 1 minuut.
Doe de room en de pesto in de hapjespan.
Doe er 25 gram Parmezaanse kaas bij en roer alles door elkaar.
Laat het 10 minuten zachtjes pruttelen, op de laagste stand



Giet de pasta af in een vergiet en laat ze even uitlekken.
Doe de pasta en de kip in de hapjespan.
Roer alles goed door elkaar.
Strooi de rest van de Parmezaanse kaas erover.