Pasta spinazie pesto



Wat heb je nodig

150 gram Penne (volkoren)
150 gram kipfilet
200 gram spinazie (gewassen)
1 ui
2 teentjes knoflook
100 gram ricotta
250 ml water
½ bouillontablet
15 gram Parmezaanse kaas
2 eetlepels pesto
3 eetlepels water
1 snufje peper




Kook water in de waterkoker.
Doe de halve bouillontablet in een vuurvaste maatbeker.
Schenk 250 ml kokend water in de maatbeker.
Roer het door elkaar tot de bouillontablet is opgelost.




Pel de knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.
Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de ui in kleine stukjes.




Rasp de Parmezaanse kaas op de fijne rasp.
Leg de kipfilet op een snijplank.
Snijd de kipfilet in blokjes.




Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de kipfilet in de hapjespan.
Bak de kipfilet al omscheppend 3 minuten.




Doe de ui en de knoflook in de hapjespan.
Bak ze al omscheppend 2 minuten.
Doe de spinazie er ook bij.
Bak de spinazie al omscheppend tot ze geslonken is.




Doe de Penne in de hapjespan.
Schenk de bouillon erbij.
Doe de ricotta en de 3 eetlepels water er ook bij.
Roer alles door elkaar en breng het aan de kook.




Zet de kookplaat op de laagste stand en doe het deksel op de pan.
Laat het 12 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.
Doe de pesto en de peper erbij en roer alles door elkaar.
Strooi de Parmezaanse kaas erover en dien gelijk op.