

Pasta pesto met kip

Pasta pesto met kip; voor onze maandelijkse #foodblogswap mocht ik weer een keer van rondneuzen op de site van Hilde van [Slowfoody](#). Hilde maakt regelmatig gerechten met pasta; logisch met 3 jongens in huis. **Dit gerecht** heeft ze meerdere keren aangepast totdat het helemaal naar haar zin was. Dus ik heb er niet heel veel aan veranderd (want waarom zou je een goed recept veranderen). Maar tijdens 't koken kwam ik tot de ontdekking dat ik geen pesto in huis had, maar wel nog een potje rode pesto. Dus uiteindelijk het recept toch nog een beetje veranderd. Mijn man maakte de foto en heeft ondertussen wel 3x gevraagd "wanneer gaan we dit eten?" Uiteraard direct nadat de foto klaar was. Conclusie : meer dan goedgekeurd!

Voor 2 personen

Bereidingstijd: < 15 minuten

Ingrediënten

- 150 gram verse pasta
- 200 gram kipfilet (of kippedijen)
- 2 eetlepels rode pesto
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 100 ml kookroom
- 150 gram kleine tomaatjes (kies voor een soort die een lekkere stevige zoete smaak heeft)
- handje rucola (naar behoefte)
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout naar smaak
- 2 eetlepels geraspte Pardano kaas

Bereiding pasta pesto met kip

1. Snij de kipfilet in kleine blokjes, bestrooi ze met wat zout en bak ze in de olijfolie op halfhoog vuur aan.
2. Voeg de rode pesto en de kookroom toe en zet het vuur laag.
3. Laat dit rustig voor een paar minuten pruttelen.
4. Rooster ondertussen in een droge pan de pijnboompitten goudgeel bruin.
5. Zet een flinke pan met water op (met zout) en kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing.
6. Snij ondertussen de tomaatje door de helft (of 4-en als ze wat groter zijn) en voeg deze de laatste minuut bij de kip-pesto saus.
7. Zodra de pasta gaar is, verdeel deze over 2 borden en schep hier de kip-pesto saus bovenop.
8. Maak alles af met wat rucola en de geraspte kaas.

En ben je dol op pasta, dan zijn er op mijn site nog veel meer recepten, want denk je bijvoorbeeld van [deze gevulde pasta met doperwtenroomsaus](#).