

Ingrediënten voor 3 personen

3 kipfilets, 1 potje groene pesto (Pesto Genovese), 1 potje creme fraiche (even groot als het potje pesto), 1 grote ui, champignons, peper, zout, (liefst verse) knoflook, (olijf)olie, pasta naar voorkeur (de saus is bij alle witte of groene pasta's (of een combinatie) lekker.

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pasta met kip in groene pestosaus

Een snelle en makkelijke "andere pasta".

Hulpmiddelen

Grote braadpan of wok. Lekkere trek. ;-)

Vorbereiding

Snij de kip in blokjes of reepjes, snij de ui in halve ringen (niet te grof) of kleine stukjes, snij de champignons in plakjes, pers de knoflook naar smaak.

Bereidingswijze

Zet de pasta op, dan is deze ongeveer gelijk met de saus klaar. Zout en peper de kipfilet en bak het in een beetje olie met de knoflook lekker gaar. Voeg de uien en champignons toe, bak tot de uien glazig tot lichtbruin zijn en de champignons zacht-gaar zijn. Voeg het potje pesto toe en roer het geheel door. Voeg het potje creme fraiche toe en roer het geheel door totdat het een egaal, redelijk stevig geheel is geworden.

Serveertips

Altijd lekker met een fijne italiaanse wijn en/of een lichte salade (bijvoorbeeld met een dressing van olijfolie, balsamico azijn en een puntje mosterd). Variatietip: je kunt ook, als de kip gaar is, samen met de uien en champignons een of twee glazen witte wijn toevoegen voor een iets andere smaak.