

Ingrediënten voor 4 personen

400 g kipfilet 2 lente-uitjes 50 g
rucola 6 kerstomaatjes olijfolie
extra vergine zout, peper 1
theelepel gedroogde Italiaanse
keukenkruiden 400 g tagliatelle 1
pak Broccoli (300 g)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pasta met broccoli-kip

Zag dit gerecht op de tv en dacht dat wil ik ook eens klaarmaken vandaar dat ik het op mijn pagina heb gezet.lijkt het jou ook wat neem het dan gerust mee.

Vorbereiding

Snijd de kipfilet in dunne reepjes. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in stukjes van ca. 1 cm. Was en droog de rucola. Halveer de kerstomaatjes.

Bereidingswijze

Kruid de kipreepjes met zout, peper en Italiaanse kruiden. Kook de tagliatelle beetgaar volgens de gebruiksaanwijzing. Verhit intussen 2 eetlepels olijfolie in een wok of koekenpan. Voeg de kipfilet toe en roerbak ca. 2 minuten. Voeg de broccoli toe en roerbak nog ca. 4 minuten. Laat de lenteui en kerstomaat de laatste 2 minuten meebakken. Laat de pasta uitlekken en meng met de rucola. Serveer met het broccoli-kipmengsel

Serveertips

Serveer in diepe pastaborden.variaties: Dit gerecht is ook lekker met (diepvries)sperziebonen. In plaats van reepjes kip kun je ook reepjes kalkoen nemen.