

Ingrediënten voor 4 personen

250 gram spiraalmacaroni 300 gram kipfilet 2 eetlepels olijfolie zout, peper 4 volle eetlepels rode pesto 1 eetlepel citroensap 1 knoflookteentje 250 gram kerstomaatjes 4 lente uitjes 50 gram pijnboompitten of cashewnoten 100 gram grofgeraspte kaas 2 eetlepels gesnipperde basilicum eventueel in dunne reepjes gesneden ijsbergsla

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

pastasalade met kip en pesto

Mijn favoriete salade... Geschikt voor allerlei gelegenheden. Smullen maar!!

Bereidingswijze

Kook de macaroni beetgaar. Snijd intussen de kipfilet in kleine stukjes. Verhit 1 eetlepel olie in een koekepan met anti aanbaklaag en roerbak de stukjes kip in ca 4 minuten rondom bruin en gaar. Bestrooi ze met zout en peper en laat ze afkoelen. Meng de pesto met de rest van de olie het citroensap en het uitgeperste knoflookteentje. Laat de pasta goed uitlekken en roer het pestomengsel door de nog warme pasta. Laat de pasta afkoelen. Snijd de schoongemaakte tomaatjes in vierenen de lente uitjes in stukken van ca 2 cm. Rooster de noten in een droge koekepan goudbruin. Schep de stukjes kip, tomaat en lenteui en de helft van de geraspte kaas door de pasta. Schep de salade op een schaal en strooi de rest van de kaas, de noten en de basilicum erover.

Serveertips

Dit recept komt uit het boekje: Smullen van kip. De pasta kan eventueel vervangen worden door 500 gram gekookte krielaardappetjes