

Creamy pesto pasta met kip

Ingrediënten voor 1 persoon

- 100 gram kipfiletblokjes
- 75 gram volkoren pasta penne
- 62 ml kookzuivel 7,2 vet
- 62 gram cherrytomaten
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel pesto
- Handje rucola
- Peper en zout



Bereiding

Snipper het uitje en fruit even aan in een scheutje olijfolie.

Voeg de blokjes kip toe en bak ongeveer 5 minuten.

Kook ondertussen de pasta gaar.

Voeg de pesto en room toe aan de kip en roer goed door.

Proef nog even of er nog peper of zout bij moet

Laat de pestosaus een paar minuutjes zachtjes pruttelen.

Voeg dan de gekookte pasta toe en schep er doorheen.

Halveer de tomaatjes en

roer ook door de pasta pesto en verwarm nog een minuutje mee.

Serveer de pasta pesto in de pan of op een bord met een handje rucola

Tip: deze pasta pesto is ook lekker met geraspte kaas.

Gebruik ook eens stukjes vegetarische kip voor een vegetarische variant op de kip pesto.