



Kip met pestosaus en kerstomaatjes

Sappige kipfilet in een romige pestosaus met zoete kerstomaatjes en parmezaan. Vol Italiaanse smaak en in minder dan een halfuur op tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 g kipfilet
- 2 el olijfolie
- zout en peper
- 2 teentjes look
- 250 g kerstomaatjes, gehalveerd
- 4 el groene pesto
- 150 ml room
- 50 g parmezaan, geraspt
- een handvol verse basilicumblaadjes

Bereidingswijze

1. Snijd de kipfilet in blokjes van ongeveer 3 cm en kruid royaal met zout en peper.
2. Verhit de olijfolie in een brede pan op middelhoog vuur. Bak de kipblokjes in 5 tot 6 minuten rondom goudbruin. Schep ze uit de pan en zet opzij.
3. Zet het vuur iets lager. Pers de look fijn en fruit die 1 minuut in hetzelfde bakvet, zonder te laten kleuren.
4. Voeg de gehalveerde kerstomaatjes toe en bak 3 minuten mee tot ze beginnen zacht te worden en licht uit elkaar vallen.
5. Roer de pesto door de pan zodat look en tomaatjes goed bedekt zijn.
6. Giet de room erbij, breng aan de kook en laat de saus op een zacht vuur 3 tot 4 minuten pruttelen tot ze licht indikt.
7. Leg de kipblokjes terug in de pan en laat nog 2 minuten zachtjes meegaren tot de kip gaar is.
8. Roer de geraspte parmezaan erdoor en proef op zout en peper.
9. Werk af met verse basilicumblaadjes en serveer meteen.

Tip

Voeg de parmezaan pas helemaal op het einde toe en van het vuur, zodat de kaas smelt zonder te klonteren. Gebruik een goede kwaliteit pesto voor de beste smaak.

Lekker met

Pasta, gnocchi of krokant stokbrood.

Dranktip

Een lichte Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Vermentino past mooi bij de frisse pestosmaak.