



Farfalle met kip en groene pesto

Vlinderpasta met sappige stukjes kipfilet, groene pesto en cherrytomaatjes. Een vertrouwde familiefavoriet die snel op tafel staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 g farfalle
- 500 g kipfilet
- 4 el groene pesto
- 250 g cherrytomaatjes
- 2 el olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 50 g geraspte parmezaan
- 1 handvol verse basilicum
- peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote pot ruim gezouten water aan de kook en kook de farfalle beetgaar volgens de verpakking, ongeveer 11 minuten. Schep voor het afgieten een soeplepel kookvocht apart en giet de pasta daarna af.
- 2.** Snijd de kipfilet in gelijke blokjes van ongeveer 2 cm en kruid ze rondom met peper en zout. Halveer de cherrytomaatjes en hak de knoflook fijn.
- 3.** Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de kipblokjes in 6 tot 8 minuten goudbruin en gaar, schud de pan regelmatig om.
- 4.** Voeg de knoflook en de cherrytomaatjes toe en bak nog 2 minuten mee tot de tomaatjes lichtjes zacht worden.
- 5.** Zet het vuur laag. Roer de pesto door de pan en voeg de afgegoten farfalle toe samen met een scheutje kookvocht. Meng alles goed zodat de pasta mooi bedekt is met de saus. Voeg indien nodig nog wat kookvocht toe om de saus lossier te maken.
- 6.** Verdeel over borden en werk af met de geraspte parmezaan en verse basilicumblaadjes.

Tip

Bak de kipblokjes in één laag en roer niet te snel, zo krijg je een mooie goudbruine korst. Voeg de pesto pas toe van het vuur af of op een laag vuur, zodat ze haar frisse groene kleur behoudt.

Lekker met

Een frisse groene salade met citroenvinaigrette past hier uitstekend bij.

Dranktip

Kies voor een lichte Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Vermentino.