

## Penne kip pesto



30 minuten



1 persoon



### VOEDINGSWAARDE

Energie	584 Kcal
Koolhydraten	30.9 g
Eiwitten	45.2 g
Vet	29.6 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

- 2-3 opscheplepels gekookte volkoren pasta
- 1 el olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 100 g champignons
- 120-150 g kipfilet in reepjes
- ½ ui, fijnggehakt
- 1 el pijnboompitjes
- Geraspte pecorino
- Peper
- Zout

### EXTRA

- 25 g basilicumblaadjes
- 1 teentje knoflook
- 10 g pijnboompitjes, geroosterd
- grof zeezout
- 25 g versgeraspte pecorino
- ½ dl goede olijfolie

### BEREIDINGSWIJZE

Bereidingswijze pesto: Pureer alle ingrediënten in de keukenmachine totdat een smeuijge pesto ontstaat. Naar smaak zout toevoegen. Bereidingswijze: Kook de pasta volgens de aanwijzing op de verpakking. Kruid de kipreepjes met peper en zout. Verwarm een pan op middelhoog vuur en verhit hierin de olijfolie. Fruit de ui en knoflook en voeg vervolgens de champignons toe. Voeg de kipreepjes toe en bak deze goudbruin. Draai het vuur laag en laat de kip nog circa 3 minuten garen. Giet de pasta af en roer 2 el pesto door de pasta. Schep vervolgens de kip en champignons over de pasta en bestrooi het geheel met pijnboompitjes en geraspte pecorino.