Diner

PASTASALADE MET PESTO EN KRUIDIGE KIP

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2 personen

- 150 gr pasta
- 1 zoete puntpaprika
- 1 courgette
- 80 gr chorizo
- 2 kipfilets
- 2 vellen Maggi Mals en kruidig mediterrane kruiden
- 1 handje erwtjes
- 1 keer recept groene pesto (zie onder hapjes)
- 8 cherrytomaatjes
- 1 bol buffelmozzarella

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven op 180 graden voor en zet deze op de grillstand.
2. Zet een pan water op het vuur en kook de pasta volgens de beschrijving op de verpakking. Zodra de pasta gaar is, giet je deze af en spoel je het af met koud water.
3. Snijd ondertussen de zoete muntpaprika en de courgette in kleine stukjes. Leg ze vervolgens op een bakplaat en giet er wat olijfolie overheen. Strooi ook wat peper en zout erover en husselen het even goed door elkaar. Zet het vervolgens voor ongeveer 25 minuten in de oven.
4. Snijd de chorizo in plakjes en vervolgens in kwarten. Bak deze uit in een pan. Let op dat er veel vet vrij komt. Giet indien nodig tussendoor af. Laat uitlekken op wat keukenrol. Zodra de chorizo is afgekoeld kun je deze verkruimelen in de keukenmachine.
5. Bak de kipfilets tussen de maggivellen in een koekenpan. Zie de verpakking voor de juiste beschrijving. De kip is in ongeveer 20 minuten gaar.
6. Kook de erwtjes voor 2 minuten in een pan met kokend water. Giet vervolgens af en spoel af met koud water.
7. Maak ondertussen de pesto volgens het recept. Roer deze vast door de koude pasta.
8. Snijd de cherrytomaten in kwarten. Deze kun je vast bij de pasta doen. Roer ook de chorizokruim en de erwtjes door de pasta.
9. Wanneer de groenten klaar zijn, haal je deze uit de oven en doe je ook bij de pasta.
10. Scheur de mozzarella in kleine stukken boven de pastasalade.
11. Snijd de kip in reepjes wanneer deze klaar is. Serveer deze op of bij de pastasalade.