



Pasta kip

 Bereiden in: grillpan/BBQ

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Pastasalade met geroosterde kip, pesto en spinazie
- (voor 2–3 personen):
- 200 g pasta (fusilli, penne, farfalle of spaghetti)
- 2 kipfilets (bij voorkeur VanOnzeBoer)
- 2 el groene pesto (zelfgemaakt of uit pot)
- 100 g cherrytomaatjes, gehalveerd
- 2 handjes verse spinazieblaadjes
- 1 el pijnboompitten (geroosterd)
- 1 el olijfolie
- Zout & peper naar smaak
- Optioneel: geraspte Parmezaan of mozzarella bolletjes

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Pasta kip

Bereiding

- 1 Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, spoel kort koud en laat uitlekken.
- 2 Wrijf de kipfilets in met olijfolie, zout en peper. Rooster ze in de grillpan, oven of op de BBQ tot ze goudbruin en gaar zijn (ca. 15 min). Laat ze even rusten en snijd in plakjes of reepjes.
- 3 Meng de pasta met de pesto, tomaatjes en spinazie.
- 4 Voeg de kipreepjes toe en meng voorzichtig. Bestrooi met pijnboompitten en eventueel wat Parmezaan of mozzarella.

Serveren

Lekker als Lunchsalade of Licht diner met een stokbroodje erbij Perfect voor mee naar het park of strand! Fris, romig en rijk aan smaak – deze salade is een zomerse topper!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten