

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak wokpasta fusilli 500 gram
kipfilet 2 courgettes 1/2 rode
peper 2 rode paprika's 4 tomaten
1 ui 2 tenen knoflook 1 potje
tomatenpuree 1 potje pesto rosso
1 el Italiaanse kruiden zout/peper
300 ml water of bouillon
(groenten)

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



eenpanspasta met kip en pesto

Super lekker! en snel klaar, eens alles voorgesneden is, ben je binnen de 10-15 minuten aan het eten.

Hulpmiddelen

1 grote pot

Bereidingswijze

- Snijd de kip in blokjes en breng op smaak met zout en peper. Snijd vervolgens ook de courgettes, rode peper, paprika, tomaten, ui en knoflook in stukjes. - Giet een scheutje olie in een (wok)pan en bak de kip in circa 4-5 minuten gaar. Voeg vervolgens de ui en de knoflook toe en bak dit 2 minuten mee. Voeg daarna ook de rode peper, paprika, tomaten, courgette en de Italiaanse kruiden toe en bak dit ongeveer 5 minuten mee. Daarna is het tijd om de tomatenpuree toe te voegen. Om de tomatenpuree te ontzuren, bak je de tomatenpuree 1 minuut mee voordat je andere ingrediënten toevoegt. - Voeg na 1 minuut het water of de bouillon en de wokpasta toe. Let op: je hoeft de wokpasta niet van te voren te koken, je kunt de pasta zo toevoegen aan de saus! Breng het geheel aan de kook. Laat het gerecht al roerend 2 minuten zachtjes doorkoken. - Voeg vervolgens de pesto toe, even doorroeren, eventueel nog een beetje zout en peper toevoegen en klaar is je eenpanspasta. Serveer met een beetje (Parmezaanse) kaas en smullen maar!