










Penne pesto kip

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g penne
-  125 g cherrytomaten
-  1 el olijfolie
-  150 g kipfilets (in blokjes)
-  50 g groene pesto (pot)
-  125 ml kookroom

ZO MAAK JE HET

1. Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Halveer de tomaatjes.
3. Verhit in een koekenpan de olijfolie.
4. Bak de kipfiletblokjes in 4 minuten lichtbruin en gaar.
5. Schep de pesto erdoor en bak 1 minuut mee.
6. Voeg de tomaatjes en de kookroom toe.
7. Verwarm de pastasaus 5 minuten op een lage stand.
8. Giet de penne af.
9. Meng de pasta door de saus.
10. Breng op smaak met zout en peper en schep op de borden.

TIP: Nog sneller? Voor een extra snelle pasta pesto neem je 150 g gebakken kipreepjes. Deze zijn al gaar, waardoor je de kip niet eerst hoeft voor te bakken.

BRON: boodschappen.nl

