



Rigatone met kip, citroen en salie

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 citroen
-  75 g pecorinokaas (geraspt)
-  ¼ bosje salie
-  2 el olijfolie
-  200 g kipfilet (in reepjes)
-  ½ kleine courgette (in reepjes)
-  250 g rigatone of penne (koelvers)
-  50 g ricotta

ZO MAAK JE HET

1. Boen de schil van d citroen schoon en rasp de helft van de schil eraf.
2. Pers de citroen uit.
3. Roer de pecorino door het citroensap.
4. Snijd de salie fijn.
5. Verhit 1 eetlepel olijfolie en bak hierin de helft van de salie met de kipreepjes.
6. Bak de courgette de laatste 2 minuten mee.
7. Voeg de citroenrasp, zout en peper toe.
8. Kook de rigatone of penne beetgaar en giet dan af.
9. Verhit de overige olijfolie en bak hierin de salieblaadjes.
10. Schep de pasta met het citroensap en de kaas door de kipreepjes.
11. Serveer op warme borden.
12. Verdeel de overige salie met een schep ricotta over de pasta.

TIP: Vervang de kipreepjes in dit recept door reepjes pancetta.

BRON: boodschappen.nl

