Pasta kip pesto

Food Dreams

https://fooddreams.be/recept/18/pasta-kip-pesto

Ingrediënten (4 personen)

- 1 ui
- 3 teentje knoflook
- 500 gr kipfilet
- 500 gr pasta
- 140 gr verse groene pesto
- 3 broccoli
- 500 gr kersttomaatjes
- 600 gr Verse erwten
- 150 gr geraspte kaas
- 25 dl room (20% vet)

Omschrijving

1. Snijd de ui en de knoflook fijn en stoof aan in een hapjespan
2. Snijd de kip in blokjes, kruid met peper en zout en bak mee in de hapjespan.
3. Voeg een klein beetje water toe indien nodig.
4. Voeg de pesto toe zodra de kip langs buiten gebakken is. (Kip hoeft nog niet gaar te zijn).
5. Snijd de broccoli in kleine stukjes, halveer de kersttomaatjes en voeg samen met de erwten toe aan het geheel. Laat even sudderen totdat de groenten gaar zijn.
6. Zet ondertussen de pasta op.
7. Voeg op het einde de room toe. (optioneel: voeg de geraspte kaas toe).
8. Wanneer de pasta bijna gaar is, afgieten en bij het geheel toevoegen.
9. Laat alles nog even sudderen totdat het 1 smeuïg geheel wordt. Kruid eventueel nog bij voor smaak.