

Linguine met kip en rode pesto



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

500 gram linguine
500 gram spinazie
250 gram cherrytomaten
2 rode uien
3 tenen knoflook
250 gram kipfilet
185 gram rode pesto
4 eetlepels chilisaus
4 eetlepels ketjap manis
chilivlokken
Italiaanse kruiden
Parmezaanse kaas

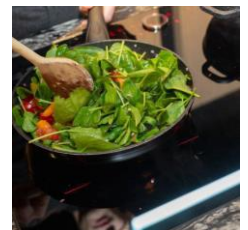
Stap 2 | Voorbereiden

Snij de kipfilet in kleine blokjes en kruid de kip met Italiaanse kruiden. Hak drie tenen knoflook fijn en snipper de rode uien. De cherrytomaten snijd je in partjes. Zet een ruime pan met water op om straks de pasta in te koken. Neem een hapjespan en bak hierin de kip gaar en krokant.



Stap 3 | Groente toevoegen

Zodra de kip gaar is voeg je de knoflook en rode ui toe. Na enkele minuten gaan de cherrytomaten erbij, schep dit om totdat het kookt. Als laatste voeg je beetje bij beetje de spinazie toe. Intussen maak je de rode saus, dit doe je door de rode pesto te mengen met ketjap manis, chilisaus en chilivlokken. De hoeveelheid chilivlokken hangt af van hoeveel pit je het gerecht wilt meegeven.



Stap 4 | Alles komt samen

Voeg de rode saus toe aan de pan met groenten. Schep dit door totdat het kookt en laat het een aantal minuten zachtjes doorkoken. Ondertussen kook je de linguine in vier minuten gaar. Zodra de pasta gaar is, giet je deze af en meng je dit door het groentemengsel. Verdeel de linguine met kip en rode pesto over zes borden en garneer elk bord met Parmezaanse kaas en eventueel een vers blaadje basilicum.

