



Snelle pasta pesto met kip

cherrytomaatjes en basilicum

Deze pasta pesto wordt zeker te weten een van je favorieten! Makkelijk, snel klaar en boordevol smaak. Onze biologische rode pesto is gemaakt van zontomaatjes, basilicum en een melange van zonnebloem- en extra vergine olijfolie. De perfecte basis voor een snel pastagerecht.

15 min | 670 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Volkoren pasta	g	85	170	255	340
Rode ui	st	1	2	3	4
Kipdijbeenfilet	g	100	200	300	400
Cherry tomaten	g	200	400	600	800
Rode pesto	g	20	40	60	80
Verse basilicum	st	0.25	0.5	1	1
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de pasta in circa 10 minuten gaar. Giet het water af en vang wat van het kookvocht op.
2. Pel intussen de ui en snijd in partjes. Snijd de kip in stukken. Verhit olie in een bakpan en bak de ui en kip op een hoog vuur aan. Breng op smaak met zout en peper.
3. Was de tomaatjes, halveer ze en bak met de kip mee. Doe de pesto en een beetje pasta kookvocht erbij zodat je een sausje krijgt en laat zachtjes sudderen.
4. Serveer de pasta met een flinke schep van de saus en werk af met basilicum.

Tip: Het is ook heerlijk om dit gerecht koud te eten.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

