

Pesto Pasta!

Benodigheden:

500 gram penne (pasta)
2 kipfilets
3 eetlepels wokolie
1 klein stronkje broccoli
2 teentjes knoflook
2 grote uien
4 tomaten
250 ml Creme Fraiche
1 bakje champignons
1 potje **Smaakgeheimen groene pesto**
Zakje Parmezaans kaas
peper/zout

Bereidingswijze:

Kook de penne.
Snijd de uien, tomaten, champignons en de broccoli klein.
Snijd de kip in kleine stukjes en wok deze samen met de 2 (fijngeperste) knoflookteentjes op hoog vuur tot deze gaar is.
Zet de wok nu op laag vuur en voeg de champignons, uien, tomaten, broccoli en pesto toe en laat deze eventjes op laag vuur staan. Nu de crème fraiche erbij en even laten pruttelen. Eventueel peper en zout naar smaak toevoegen. Als de penne gaar is even onder de kraan afspoelen (anders gaat het plakken) en de saus over de penne gieten. Nog wat Parmezaanse kaas erover strooien en klaar! Heerlijk!

*Kim Kusters
Spijkenisse*