

Pasta met kip en spinazie

Aantal personen: 4

Tijd: 30 minuten

“Wat wil je eten?” Als je het de kinderen vraagt, roepen ze in koor: “kip!” (Nadat patat en pannenkoeken werden afgekeurd). Vraag je het je lief: “Iets van een pastaatje doen?”. Zelf dacht je vooral aan iets met groene groente. Spinazie bijvoorbeeld. Met dit pastagerecht bedien je iedereen. Ideaal voor een doordeweekse avond, waarop je wel een lekker gerecht op tafel wil zetten, maar er niet te lang voor in de keuken wil staan.

Bereidingswijze

1. Kook de schelpjespasta volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking beetgaar. Natuurlijk kun je ook andere pasta gebruiken, maar deze grote schelpen (oorspronkelijke naam: conchiglie) geven een leuk effect.
2. Verhit de olijfolie in een pan en bak de ui 2 minuten.
3. Smeer de kipreepjes licht in met de rode pesto en voeg deze toe aan de ui. Ook de paprika kan nu in de pan. Dan is het een kwestie van de kip rondom mooi bruin laten bakken.
4. Voeg de spinazie toe aan de rest en blijf omscheppen tot de spinazie is geslonken. Wil je de spinazie een beetje knapperig houden? Laat het dan zo kort mogelijk (1 minuut) meebakken. Bestrooi daarna met peper en zout.
5. Schep de schelpjespasta door je kipspinaziemengsel en roer de overige pesto er doorheen. Verdeel alles over de borden.
6. Strooi de Parrano Snippers over de pasta en roer het er een beetje doorheen. Eindig met wat laatste kaassnippers over de pasta om het af te maken.

Buon appetito!



Ingrediënten

- 80 gram Parrano Snippers
- 300 gram schelpjespasta (conchiglie)
- 500 gram verse spinazie, gewassen
- 300 gram kipfilet, in reepjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 rode paprika, in blokjes
- 4 eetlepels rode pesto
- peper en zout