

Recept!

Pasta met pesto rosso en geitenkaas

Ingrediënten

1 pak penne
1 pak kipfilet dubbel
1 potje pesto rosso
Olijfolie
1 stuk verse geitenkaas
1 ui
2 teentjes knoflook
1 paprika
250 gram champignon

Bereiding:

Kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking.

Bak de ui en knoflook in wat olijfolie glazig. Voeg dan de kipfilet in stukjes toe en bak rondom bruin en gaar. Snij de paprika en champignons en voeg deze ook toe.

Meng de kipfilet met groenten door de pasta en roer er het potje pesto rosso en een scheut olijfolie extra vierge doorheen.

Snij de geitenkaas in stukjes. Verdeel de pasta over de borden en serveer met de geitenkaas.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Eigen recept
Februari 2018 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel