

Recept!

Penne met pesto en kip

Ingrediënten

400 gram penne

1 potje pesto

kipfilet

4 teentjes knoflook

600 gram broccoli

1 ui

olijfolie

Geraspte parmezaanse kaas

Bereiding

Kook de penne zoals aangegeven op de verpakking.

Snij de broccoli in kleine roosjes en kook in 10 minuten gaar.

Snipper het ui en pers de knoflookteentjes. Verhit olijfolie in een pan en bak hierin de ui en knoflook. Snij de kip in kleine blokjes en bak deze mee tot ze mooi bruin en gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg de kip samen met 2 eetlepels pesto en broccoli bij de pasta en warm nog even door. Bestrooi de penne met geraspte parmezaanse kaas en.....

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.gimmedelicious.com

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel