
Pastasalade met rokerige kip

en amandel-kappertjespesto



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- kappertjes
- volkoren fusilli ¹
- kipstukjes
- zwarte olijven
- babyspinazie
- amandelschaafsel ¹⁵
- gerookt paprikapoeder
- citroen
- gele paprika

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- staafmixer
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Kip marineren

Breng water in een waterkoker aan de kook. Meng de **kipstukjes** met 1el olijfolie, de **helft van het gerookte paprikapoeder** en een snuf zout in een kom. Roer goed door. Gebruik meer van het **gerookte paprikapoeder** als je een sterkere smaak wenst. Was de **babyspinazie** grondig in een vergiet.



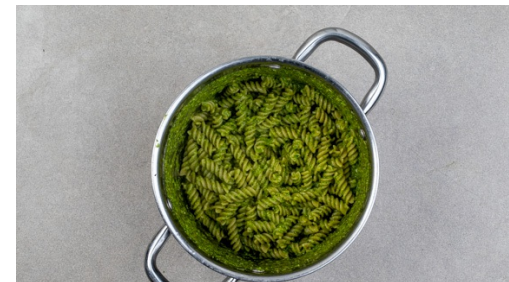
4. Kip en paprika bakken

Halveer intussen de **paprika**, verwijder de kern en steel en snijd de **paprika** in grove stukken. Verhit 1el olijfolie in de zujuist gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **paprika** met een snuf zout in 4-5min zacht. Schep de **paprika** uit de pan in een kom en zet opzij. Bak de **kipstukjes** in dezelfde koekenpan op middelhoog vuur in 5-6min gaar.



2. Pesto maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 1-2min goudbruin. Let op, het **schaafsel** kan snel verbranden! Pers de **citroen** uit. Doe het **schaafsel** met de **helft van de kappertjes**, 2el olijfolie, **1-2el citroensap** en **1/3e van de spinazie** in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een gladde **pesto**.



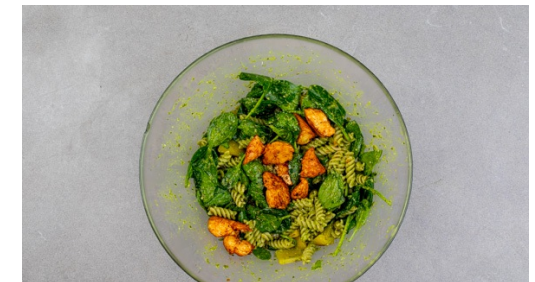
5. Pesto toevoegen

Voeg de **pesto** toe aan de pan met **pasta**, roer goed door en voeg indien nodig een beetje **kookwater** toe om de **sous** wat te verdunnen.



3. Pasta koken

Schenk het gekookte water in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg een snuf zout en **2/3e van de fusilli** toe en kook de **pasta** in 7-8min beetgaar. Gebruik meer **pasta** bij grote trek. Vang bij het afgieten een kop **kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan. Voeg evt. een scheutje olijfolie toe en roer door.



6. Pastasalade afmaken

Meng de **pasta** met de **paprika**, **rest van de spinazie** en de **kipstukjes** (of serveer de **kip** bovenop de **salade!**). Proef en breng de **pastasalade** evt. op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **olijven** en evt. de **rest van de kappertjes**.