



## Tagliolini pesto kip

**Deze pasta is één van de favorieten hier in huis. Het liefst met zelfgemaakte pesto!  
Echt genieten van de Italiaanse keuken!**

### Wat heb je nodig?

Voor 2 personen  
200 gr tagliolini  
1 kipfilet  
1 citroen  
olijfolie  
Verse peterselie  
Peper  
Zeezout  
2 tenen knoflook  
bakje verse basilicum blaadjes  
20 gram pijnboompitjes  
25 gr parmezaanse kaas  
Prei in kleine stukjes  
paprika in kleine stukjes  
ui in halve ringen of gesnipperd

### Hoe maak je het?

Begin met de kip in blokjes te snijden  
Maak een marinade van het sap van een 1/2 citroen, 2 eetlepels olijfolie, een aantal takjes verse peterselie, verse peper en zeezout  
Rooster de pijnboompitjes in een droge koekepan  
Pluk de blaadjes van de basilicum en doe ze in een kom  
Pel en pers de knoflook en voeg toe aan de basilicum  
Doe de pijnboompitten in de kom  
Voeg het sap van een halve citroen en een flinke scheut olijfolie toe  
Pureer alles met een staafmixer of keukenmachine tot een smeùige massa  
Voeg nog een scheutje olijfolie toe en breng op smaak met zeezout en peper  
Nog even mixen en klaar is de pesto!  
Kook de tagliolini in ruim kokend water volgens de bereidingswijze op de verpakking  
Terwijl dit gebeurt bak je de gemarineerde kip (kan gewoon in de marinade)  
Bak de groente mee en laat even lekker door sudderen  
Giet de tagliolini af, doe terug in de pan en roer het pesto mengsel er goed doorheen.  
Roer dan het kip groente mengsel door de pasta en Buon appetito!