

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



PASTASALADE MET KIP EN PESTO



INGREDIËNTEN

- 200 gram Gallux-kippenfiletblokjes
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- Zout en peper naar smaak
- 300 gram pasta (zoals fusilli of penne)
- 1 kopje cherrytomaten, gehalveerd
- 1/2 komkommer, in blokjes gesneden
- 1/4 kopje zwarte olijven, in plakjes gesneden
- 1/4 kopje rode ui, in blokjes gesneden
- 1/4 kopje verkruimelde feta
- 2 eetlepels fijngehakte verse basilicum
- 2 eetlepels fijngehakte verse peterselie
- 1/2 kopje groene pesto
- Sap van 1 citroen

BEREIDING

1. Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking. Giet af en spoel af onder koud water. Zet opzij.
2. Breng de kippenfilets aan beide kanten op smaak met zout en peper.
3. Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een pan. Voeg de knoflook toe en bak 1-2 minuten.
4. Voeg de kippenfilets toe aan de pan en bak ze gaar. Haal uit de pan en laat ze afkoelen.
5. Meng in een grote kom de pasta, cherrytomaten, komkommer, zwarte olijven, rode ui, feta, basilicum en peterselie.
6. Klop in een kleine kom de groene pesto, olijfolie, citroensap, zout en peper tot een gladde dressing.
7. Giet de pestodressing over de pastasalade en meng goed door elkaar zodat alles gelijkmatig bedekt is.
8. Voeg de blokjes kip toe aan de pastasalade en meng.
9. Laat de pastasalade minstens 30 minuten in de koelkast staan om de smaken goed te laten mengen en serveer gekoeld.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

