



Kip pesto met kerstomaatjes

Kipfilet in een romige pestosaus met zoete kerstomaatjes. Vol Italiaanse smaak en klaar in een handomdraai.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Klassiekers

Ingrediënten

500 g kipfilet
4 eetlepels groene pesto
250 g kerstomaatjes
150 ml room
2 teentjes look
50 g geraspte parmezaan
2 eetlepels olijfolie
zout en peper
verse basilicum

Bereidingswijze

1. Snij de kipfilet in blokjes en kruid met zout en peper. Verhit de olijfolie in een pan en bak de kip 5 minuten tot ze mooi gekleurd is.
2. Voeg de fijngeperste look en de gehalveerde kerstomaatjes toe en bak 3 minuten mee tot de tomaatjes zacht worden.
3. Roer de pesto erdoor zodat alles goed bedekt is.
4. Giet de room erbij en laat 4 minuten zachtjes pruttelen tot de saus indikt.
5. Roer de parmezaan erdoor en kruid bij met zout en peper.
6. Werk af met verse basilicum en serveer met pasta of gnocchi.

Ontdek meer recepten op kookpot.be