



## Farfalle met kip en groene pesto

Vlinderpasta met sappige stukjes kip, groene pesto en cherrytomaatjes. Een vertrouwde familiefavoriet die snel klaar is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

- 400 g farfalle
- 500 g kipfilet
- 4 el groene pesto
- 250 g cherrytomaten
- 2 el olijfolie
- 1 teentje look
- 50 g geraspte parmezaan
- 1 handvol verse basilicum
- peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Kook de farfalle beetgaar in ruim gezouten water, ongeveer 11 minuten. Houd wat kookvocht apart en giet af.
2. Snijd de kipfilet in blokjes en kruid met peper en zout. Halveer de cherrytomaten.
3. Verhit de olijfolie in een grote pan en bak de kip 6 minuten op middelhoog tot hoog vuur tot ze goudbruin en gaar is.
4. Voeg de gehakte look en cherrytomaten toe en bak nog 2 minuten mee.
5. Zet het vuur laag en roer de pesto erdoor. Voeg de pasta toe met een scheutje kookvocht en meng goed.
6. Werk af met parmezaan en verse basilicum.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)