




Pastasalade met kip

-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 15 min.
-  Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 200-400 gram kipfilet of kippendijfilet in kleine stukjes gesneden
- Kerstomaatjes en pijnboompitten
- rucola en paprika avocado
- 1 theelepel uienpoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 2 theelepels gedroogde Italiaanse kruiden
- snufje chilivlokken
- 1 theelepel gerookte paprikapoeder
- flinke snuf versgemalen zwarte peper en zout
- Mengsel van olie azijn en beetje mayonaise

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Pastasalade met kip

Bereiding

- 1 Meng de stukjes kip met alle specerijen, citroensap en een scheutje olie.
- 2 Verhit een kleine scheutje olie in een koekenpan en bak de kip goudbruin en gaar.
- 3 Breng een grote pan water aan de kook met het bouillonblokje en kook de pasta gaar. Giet de pasta af en spoel goed na met koud water.
- 4 Bak in een droge koekenpan de pijnboompitten goudbruin.
- 5 Meng de pasta met de rucola, paprika, radijsjes, tomaat, avocado, pijnboompitten, peper, zout, chilivlokken en de gebakken kip.
- 6 Verdeel er de stukjes mozzarella overheen, bestrooi met de Grana Padano en de pijnboompitten. Drizzle er eventueel extra vierge olijfolie overheen. Eet smakelijk!

Kooktips

TIP: Laat de kip eventueel 30 min of langer marineren voor een intensere smaak. TIP: heb je een beetje salade over? Dit kan je prima de dag erna nog eten. Haal dan wel de blokjes avocado eruit. Avocado gaat namelijk erg verkleuren. Wil je de pastasalade überhaupt van te voren klaar maken? Voeg dan de blokjes avocado pas vlak voor serveren toe.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten