



Thermomix

Pasta met erwtenpesto en kip

Ingrediënten

- 4 kippenborstfilets
- 400 gr erwten diepvries
- 500 gr champignons
- plantje basilicum
- 400 gr water
- 4 takjes munt
- 1 teentje look
- 80 gr parmezaan
- 400 gr spaghetti
- 5 gr + 80 gr olijfolie
- schepje of blokje groentenbouillon
- peper en zout
- paprikapoeder
- 10 kersttomaten kersttomaten als afwerking

www.alleskunner.be



Instructies

- Zet het varomandje op je mengbeker en weeg hierin de 400 gr erwten af. Zet opzij.
- Voeg 400 gr water en snuifje zout en 5 gr olijfolie en schepje of blokje bouillon toe aan de mengbeker en verwarm
10 minuten/varom/snelheid 1
- Voeg ondertussen de champignons gesneden in partjes toe aan de bovenste varomaschaal. Snij de kipfilet in kleine blokjes leg de kipfilets op de onderste varoma schaal. kruid de kipfilet met paprikapoeder.
- Als de varoma tijd bereikt is voegen we het varomamandje met erwten toe aan de mengbeker en de varomaschaal met champignons en kipfilet op de mengbeker. Stel **15 minuten/varoma/ snelheid 1** in.
- Kook ondertussen water op het vuur en kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking.
- Controleer de gaartijd van de erwten, kipfilet en champignons. Als dit nog niet goed is zet **5 minuten/varoma/snelheid 1** bij.
- Haal de varomschaal eraf en zet even opzij. Doe het varomamandje eruit. Haal het water uit de mengbeker en droog de mengbeker af.
- Doe de knoflook en parmezaan in grove stukken in de mengbeker hak **10 seconden/snelheid 10**
- Doe de helft van de erwten erbij (200 gr) , het bosje basilicum, de munt, 80 gr olijfolie en wat peper. Mix dit **20 seconden/snelheid 7**.
Schraap naar beneden en doe nog eens **20 seconden /snelheid 7** tot een smeuge pesto hebt.
- Doe nu de pesto bij de spaghetti en meng goed om. Doe de rest van de erwten, champignons en kipfilet erbij. Meng alles goed door elkaar. Als afwerking kan je er nog kersttomaten bij voegen.