

Pasta met kip en andijvie

Voor 3-4 personen



Ingrediënten:

- 500 g pasta penne (of andere pasta)
- 4x kipfilet of een pakje vega kipreepjes
- 1 krop andijvie
- 4 el zongedroogde tomaten op olie
- geraspte (oude) kaas
- 3 el pijnboompitten
- Verse groene pesto

Bereidingswijze:

Kook de pasta gaar volgens de verpakking.

Snij de kip in reepjes en bak mooi bruin.

Was de andijvie en snijd het fijn. Snijd de zongedroogde tomaten in stukjes en bak de pijnboompitten in een droge koekenpan (blijf er bij ze zijn zo zwart geblakerd)

Verdeel de andijvie over je bord. Roer de pesto door de pasta en meng ook de zongedroogde tomaten, snippers kaas, pijnboompitten en kipblokjes.

Verdeel dit mengsel over de andijvie.

De andijvie met pasta & kip kan zowel koud als warm gegeten worden.

Bron: [Brenda kookt](#)/moestuinpraat