

ZOMERSE PASTASALADE MET GEROOKTE KIP

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

300g volkoren fusilli

50g ongezouten pistachenoten

1 citroen

250g aardbeien

135g gerookte kipfilet

15g verse basilicum

8g verse munt

250g ricotta

peper & zout

BEREIDINGSWIJZE

Kook de fusilli volgens de aanwijzingen op de verpakking in water. Hak ondertussen de pistachenoten grof. Rasp de gele schil van de citroen en pers 1 helft uit. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snij ze in 4.

Snijd de kipfilet in plakjes en de plakjes in dunne reepjes. Snijd de blaadjes van de basilicum en de munt in reepjes. Meng het citroensap, de citroenrasp, de ricotta, de basilicum en de munt tot een saus. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Giet de pasta af. Meng de pasta met de saus en de kipreepjes. Garneer met de aardbeien en pistachenoten.

Recept van Infraligne Beveren

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

510 kcal – KH 64g – V 16g – EW 25g

SMAKELIJK!