

Pasta pesto salade met gegrilde kip



Gerecht voor 4 personen

Pasta pesto salade met gegrilde kip

Zet een pan met water op het vuur voor de pasta, breng aan de kook. Voeg de pasta toe en kook volgens de aanwijzing op de verpakking beetgaar. Giet af en roer hier 1 el olijfolie doorheen. Zet de pasta weg en laat afkoelen.

Snij de kipfilet in reepjes en doe deze in een schaaltje. Voeg hier 1 el olijfolie aan toe, het sap van 1/2 citroen en de oregano. Laat even staan.

Snij de courgette in dunne plakken van ongeveer 3 mm. Verwarm de grillpan – zonder olie! – op het vuur en grill hier de courgettes in, 2 a 3 minuten per kant. Schep de courgette uit de pan. Gebruik dan dezelfde grillpan om de kip te grillen, ook zo'n 2 a 3 minuten per kant.

Snij de paprika in kwarten, verwijder de zaadjes en snij daarna fijn. Snij de tomaten in kwarten. Laat de mozzarella bolletjes uitlekken en snij daarna doormidden.

Schep de pesto door de afgekoelde pasta. Doe de rucola in een schaal en voeg hier nu de pasta met pesto, de gegrilde kip, de paprika, tomaatjes, courgette en mozzarella aan toe. Scheur als laatste de plakken prosciutto over de pasta pesto salade met gegrilde kip en voeg eventueel nog wat peper toe.

Smakelijk!