Pastasalade
met gekruide kip en erwtjes

Kruid de kippenborsten met paprikapoeder, zout en peper. Bak ze in een pan met wat olijfolie.
Breng een pan water met de bouillonblokjes erin aan de kook.
Kook de erwtjes gaar. Schep de erwtjes uit het water en voeg ze toe aan de kip. Kook de pasta in hetzelfde water.
Meng de pasta met de kip en erwtjes. Meng de pesto met de room tot een saus.

Serveer de pastasalade met flinke dot pestosaus.

4 personen:

4 kippenborsten
300 g pasta
Peper en zout
2 tl paprikapoeder
Olijfolie 350 gram erwtjes
2 el groene pesto
2 el room
2 blokjes kippenbouillon

wijnadvies: Schola Sarmenti Tempo al Vino Primitivo