

# Tagliatelle<sup>1</sup>

week 23

Menugang: Hoofdgerecht  
Benodigde tijd: 25 minuten  
Aantal personen: 4 personen

## Ingrediënten

- 400 g tagliatelle
- 200 ml crème fraîche of kookroom
- 300 gram Kipfilet blokjes
- 8 gedroogde tomaten op olie, in reepjes
- 4 eetl. Groene pesto (of zelf maken?)
- 1 courgette
- Zout en versgemalen peper
- 1 bakje cherry kerstomaten, gehalveerd

## Bereidingswijze

1. Kook de tagliatelle beetgaar.
2. Bak ondertussen de kip blokjes.
3. Snijd de courgette in vierkante stukjes en doe deze bij de kip blokjes.
4. Daarna de gedroogde tomaten, pesto en crème fraîche.
5. Op smaak brengen met zout en peper en als laatste de Cherry tomaten.

## Serveertip:

- Lekker met groene salade
- Extra cherry kerstomaatjes

## Variatietips:

- Vervang de kip eens door zalm of tonijn.
- Neem in plaats van groene pesto rode.



---

<sup>1</sup> ingestuurd door Carola Peeters