

Eenvoudige koude pasta met kip en groenten

Recept door Hanne Ketelslagers



Porties

1 porties

Deze eenvoudige koude pasta met kip en groenten is een snelle en lichte maaltijd, perfect voor lunch of een zomerse dag. Boordevol smaak en makkelijk te bereiden!



INGREDIËNTEN

- 60 g ongekookte (spelt)pasta
- 1 tomaat
- 1 klein blikje erwten en wortelen (+ 120g)
- 8 verse basilicumblaadjes
- 30 g kippenwit met fijne kruiden
- 1 eetl light mayonaise of dressing
- peper en zout naar smaak

WERKWIJZE

1. Breng water aan de kook.
2. Kook de pasta gaar (zie kooktijd verpakking)
3. Snijd de tomaat in fijne blokjes.
4. Snijd de plakjes kippenwit in fijne reepjes.
5. Spoel de gare pasta af met koud water en meng deze met de tomatenblokjes, erwten en wortelen, kippenwit en de saus.
6. Snipper de basilicumblaadjes fijn en voeg deze ook onder de pasta.
7. Breng op smaak met peper en zout.