

THERMOMIX PASTA PESTO SPINAZIE

 GESCHIKT VOOR
TM5 - TM6 - TM7

 PORTIES
4 PERSONEN



Ingrediënten

- 60 g Parmezaanse kaas
- 25 g pijnboompitten
- 300 g zongedroogde tomaten met olie
- 10 g olijfolie
- 3-4 kipfilets in blokjes, gekruid (paprika, curry, peper, kruidenzout)
- 300 g spinazie (gewassen)
- 400 g pasta (bijv. penne of fusilli)
- 400 g water (voorstoomfase)
- warm water tot aan het 1 L-teken (pasta koken)
- extra kruidenzout/peper naar smaak

Instructies

- Pesto: 60 g Parmezaan + 25 g pijnboompitten **10 sec/snelheid 10**, schraap naar beneden.
- Voeg 300 g zongedroogde tomaten + 10 g olijfolie toe **10 sec/snelheid 6**. Haal uit en zet opzij.
- Zonder te reinigen: voeg 400 g water toe. TM7: **Stomen 10 min**. TM5/TM6: **10 min/Varoma/snelheid 1**.
- Plaats de gekruide kipblokjes in het Varoma-mandje. Wanneer stoom/Varoma is bereikt of na 10 min: stoom **7-8 min** (TM7: **Stomen**; TM5/TM6: **Varoma/snelheid 2**).
- Verdeel intussen de spinazie over de Varoma-schaal. Roer na 7-8 min de kip even om, plaats de Varoma-schaal en **stoom 7 min** (zelfde instellingen).
- Neem Varoma weg, zet spinazie opzij en haal het mandje met kip eruit. Vul de beker met warm water tot 1 L.
- Voeg 400 g pasta toe en kook volgens verpakking (bv. **9 min/100 °C/linksom/snelheid 1**). Proef en stel eventueel bij.
- Giet af en meng pasta met de pesto, kip en spinazie. Op smaak brengen en serveren.