



## Kipfilet gevuld met ham en pesto

### Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Kaassaus
- 250 g Cherrytomaten
- 1 Courgette
- 45 g Ham
- 225 g Tagliatelle
- 3 el Groene Pesto
- 1.5 el Verse Basilicum
- 2 el Olijfolie

### Instructie

1. Snijd de kipfilets overlangs open, bestrijk ze met de pesto en klap ze dicht. Wikkel elke filet stevig in een plak rauwe ham of bacon.
2. Verhit de olie in een koekenpan en bak de filets op matig vuur in 10 minuten bruin en gaar, keer ze regelmatig. Kook de pasta volgens de aanwijzing op de verpakking.
3. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Serveer de kip met de saus, de pasta en de tomaatjes. Garneer met de basilicum. Eet smakelijk.

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	61.94 g
Energie	462.32 kcal
vetten	16.02 g
Eiwit	17.09 g

30 Min

3 Porties