



## Koude pastasalade met kip en paprika

### Ingrediënten

- 500 g Kipfilet
- 125 ml Zure room
- 50 g Pijnboompitten
- 1 Zak MAGGI Braadstomen provençaal
- 450 g Rode paprika
- 400 g Tomaten
- 150 g Eikenbladsla
- 1 Rode ui
- 1 Teentje knoflook
- 375 g Fusili
- 2 el Balsamicoazijn
- 175 g Geraspte kaas
- 4 el Olijfolie

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. De kip hoeft niet gesneden te worden. Doe de kipfilet in zijn geheel in de braadzak. Voeg vervolgens de braadstoomkruiden toe uit het zakje MAGGI Braadstomen Provençaal. Doe daarna ook de ui, knoflook en zure room in de braadzak. Sluit de zak af en schud deze voorzichtig zodat het geheel goed door elkaar wordt gemengd. Plaats de zak met de kipfilet vervolgens 45 minuten in de verwarmde oven.
2. Verhit een pan met water en kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Houd voor beetgare pasta, ofwel pasta al dente, een iets kortere kooktijd aan (2 minuten minder).
3. Strooi de pijnboompitten gelijkmatig in een droge koekenpan met antiaanbaklaag. Bak de pijnboompitten op laag vuur en schud de pan regelmatig totdat de pijnboompitten gelijkmatig een lichtbruine kleur krijgen.
4. Snijd de paprika in middelgrote stukken. Verhit vervolgens de pan met een kleine scheut olijfolie (2 eetlepels) en fruit de gesneden paprika ongeveer 8 minuten.
5. Het leukste moment is aangebroken, want de smeuijge kipfilet kan uit de oven gehaald worden. Knip de zak open en laat het geheel even afkoelen. Wanneer de kipfilet is afgekoeld kun je deze in mooie plakjes snijden.
6. Leg alle ingrediënten in een grote schaal. Breng het geheel verder op smaak met balsamico azijn en olijfolie. Maak het gerecht vervolgens af met heerlijke geraspte oude kaas. Dit is het moment suprême waar je op gewacht hebt. Geniet van je frisse pastasalade met heerlijk gebraden kip!
7. Je kan nog dagenlang van deze koude pastasalade met kip en paprika genieten! In de koelkast blijft hij tot wel vijf dagen lekker, zolang je het goed afdekt. Bewaar de

pastasalade in een luchtdichte bak. Zo heb je altijd een frisse en smakelijke maaltijd binnen handbereik!

8. Bekijk dan zeker ook eens onze

Voedingswaarden tonen

40 Min

koolhydraten	78.85 g
Energie	817.64 kcal
vetten	34.94 g
Eiwit	46.63 g

5 Porties