

Elmer's pasta (2 personen)

Written by Marleen Geuzebroek

Friday, 27 October 2006 09:56 - Last Updated Sunday, 23 August 2009 09:59



Een heerlijk gerecht; makkelijk en snel te bereiden, en binnen een handomdraai aan ieders wensen aan te passen. Wij hebben dit voor het eerst bij Elmer gegeten (vandaar natuurlijk de naam), en sindsdien is het een van onze favoriete gerechten.

Ingrediënten

200 gram fusili
200 gram kipfilet
100 gram gemengde noten (ongezouten)
2 teentjes knoflook
Chili-olijfolie
majoraan (gedroogd)
peper, zout
eventueel: scheutje ahornsiroop

Bereiding

Snijd de kipfilet in kleine blokjes, en bak deze in een wok aan in de chili-olijfolie. Strooi er naar smaak peper en zout op. Breng een pan met ruim water aan de kook, en laat de fusili ongeveer een minuut of 7 koken (zelfs al staat er op de verpakking 11 minuten!).

Hak de noten en de fijn gesneden teentjes knoflook in een staafmixer klein, samen met een flinke scheut chili-olijfolie.

Giet de fusili af, en gooi deze bij de kip. Schep alles goed om, en voeg dan het noten/knoflook/olijfolie-mengsel toe.

Roer alles nogmaals goed door elkaar, en maak op smaak met de majoraan. Laat het geheel

Elmer's pasta (2 personen)

Written by Marleen Geuzebroek

Friday, 27 October 2006 09:56 - Last Updated Sunday, 23 August 2009 09:59

op een laag vuur nog zo'n 5 minuten doorbakken; blijf wel goed roeren. Eventueel kun je nog wat chili-olijfolie toevoegen. Voor een aparte, ietwat zoete smaak: gooi er een scheutje ahornsiroop doorheen.

Alternatieven:

Voor een vegetarische maaltijd laat je de kip weg.

Heb je liever iets anders dan kip, bak er dan bv. een witte vis bij.