

Diena's dinner



Blondina Wagner deelt elke editie van Het Wiel haar lekkerste recepten met jullie. Haar gerechten komen niet uit een boek, ze zijn allemaal door haar zelf bedacht. Voor dit Wiel: een kleurrijk Italiaans voorjaarsgerecht: tortellini met pesto en mozzarella salade met rucola.

Tortellini met pesto

Bak de kipfilet blokjes in boter, samen met de kipkruiden, de pijnboompitten, de champignons en peper en knoflook. Als de kip gaar is doe je het potje pesto erbij.

Kook vervolgens de Tortellini zoals op de verpakking vermeld staat.

Spoel de tortellini af als deze gaar is en sprenkel er wat olijfolie overeen. Meng de pasta met de kip en roer op het laatst de andijvie erdoor.



Mozzarella salade met rucola

Snij de mozzarella in dikke plakken. Doe de walnootolie met peper, zout en knoflookpoeder in een schaalteje en meng goed. Leg de plakken mozzarella in het mengsel en laat intrekken, het liefst een uur of twee. Dit kun je al van te voren doen en in de koelkast zetten.

Als de mozzarella lang genoeg getrokken heeft, leg je de rucola op een bord.

Schik dakpansgewijs de mozzarella, de tomaat en paprika er bovenop. Doe de ui en bieslook erover en giet op het laatst de rest van het mengsel waar de mozzarella in getrokken heeft over de salade heen.



Ingrediënten

600 gr kipfilet in blokjes
100 gr pijnboompitten
3 teentjes knoflook
3 theelepels kipkruiden (Silvo)
peper/zout
1 pot groene pesto 185 gr (Grand Italia)
1 zak gesneden andijvie
50 gr verse gesneden champignons
500 gr verse tortellini met ricotta en spinazie (bij de meeste supermarkten verkrijgbaar, o.a. bij Jumbo en AH)

mozzarella salade

1 zak rucola
2 tomaten in fijne plakken
1 rode ui in fijne ringen
2 mini paprika's of 2 grote halve: een gele en een rode of oranje
1 bol mozzarella
3 eetlepels walnootolie
peper/zout
knoflookpoeder
wat verse bieslook

Om de maaltijd compleet te maken serveer je er vers stokbrood met kruidenboter bij. Deze maaltijd is vers en gezond en ook nog erg kleurrijk, eet smakelijk!