Pasta met groene aspergeslierten, tomaat en gegaarde Kipfiletreepjes

10 personen



Ingrediënten

- 1 kg Kipfiletreepjes
- 600 g tagliatelle
- 2 botten groene asperges
- Olijfolie
- 5 tomaten
- Enkele takjes rozemarijn
- 2 teentjes look
- Parmezaanse kaas
- Peper & zout

Bereiding

Kook de tagliatelle beetgaar in gezouten water en verfris.

Was de groene asperges en snij er het harde gedeelte van af. Snij de groene asperges in slierten met een dunschiller. Besprenkel de aspergeslierten met olijfolie en kruid met peper en zout. Grill deze kort op de BBQ.

Emondeer de tomaten, snij ze in 4 en haal er de zaadjes uit. Snij de tomaat nu in reepjes.

Zet de pan op de BBQ en giet er een goede scheut olijfolie in. Plet de teentjes look en voeg er de takjes rozemarijn aan toe. Laat eventjes aanbakken zodat de olie de smaken kan opnemen.
Bak de Kipfiletreepjes aan in de olijfolie.
Voeg er nu de pasta aan toe en vermeng.

Serveer het gerecht in een bord en werk af met de groene aspergeslierten, de tomaat, enkele takjes rozemarijn en de Parmezaanse kaas schilfers.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be