

## TAGLIATELLE POLLO

### INGREDIËNTEN

- 5st. Tagliatelle (nestjes)
- 150g. Primavera saus
- 125g. Groentegrill Andalusie (1 beker)
- 125g. Kip ( 1 beker)
- 2st. Groene Asperges
- 4bl. Basilicum
- 15g. Grana Padano kaas (1 handje)
- 10g. Olive olie



### BEREIDING

Zet een pan water op met een pastamandje erin

Verzamel alle ingrediënten in de juiste hoeveelheden, snij de asperges in 4en

Doe de 5 nestjes Tagliatelle voor 90 sec. in het kokende water en haal daarna het pastamandje uit het water en laat uitlekken

Bak de kipstukjes in phase tot ze bruin worden

Voeg na 1 minuut de 125g. groenten en de 8 stukjes asperges toe en bak het geheel nog ca. 2-3 minuten

Voeg dan de 150g. Primavera saus toe en bak dit ca. 1 minuut

Voeg de pasta toe en meng alles goed door elkaar

Verdeel de pasta, groenten, saus en basilicum mooi over het bord met een lepel

Pak een handje Grana Padano en maak deze iets kleiner er verdeel over het bord

Doe hier nog wat zout en peper overheen en het is klaar