Elvea, een feest uit Italië

Chicken & pesto bolognese with lots of veggies & a secret ingredient

Ingredienten voor 4 Personen

500	g	pasta
500	g	kippengehakt
1	blik	ELVEA Cubetti Verse Basilicum
1	bokaal	Elvea Basilico pastasaus
1		selder
5		wortels
1		rode paprika
2		ajuinen
3	teentjes	look
1	eetlepel	kippenkruiden
2	theelepels	gedroogde oregano
2	theelepels	gedroogde basilicum
2		laurierblaadjes
1	snuifje	kaneel (secret ingredient)
1	snuifje	chilipeper
1	eetlepel	honing

Voor de afwerking

Parmezaanse kaas
groene pesto
verse basilicum
chilivlokken

Bereiding

1. Snijd als voorbereiding al de groenten in kleine blokjes en snijd de look fijn.
2. Bak het kippengehakt aan in olijfolie. Prak het met een vork of met een purree stamper voor de ongeduldigen.
3. Wanneer het gehakt bijna klaar is, stoof je de groenten kort mee aan. Breng op smaak met alle kruiden.
4. Kruid ook royaal met peper en zout.

5. Roer alles goed om en blus met de tomatenblokjes en tomatensaus. Voeg de honing toe en laat de saus nu sudderen voor min. 25 minuten op een laag vuurtje.
6. Kook jouw favoriete pastavorm al dente. Meng de saus onder de pasta. Als je saus over hebt.. lucky you !! Vries deze zeker in.
7. Verdeel de pasta over de borden en werk af met wat pesto, Parmezaanse kaas en verse basilicum. Hou je van pikant? Add some chiliflakes!

Buon appetitoooo!

Recept ontwikkeld door Kookt