



Hoofdgerechten

Volkorenpasta met boerenkool en kalkoen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kalkoenfilets
300 gram volkorenpasta
100 gram boerenkool (grof gehakt)
2 lookteentjes (geperst)
6 kerstomaatjes (gehalveerd)
2 eetlepels pijnboompitten
handvol basilicumblaadjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta al dente in licht gezouten water. Kruid de kalkoenfilets met peper en zout en bak ze goudbruin in wat olijfolie.

Verhit olijfolie in een andere pan en bak hierin de kerstomaatjes, de pijnboompitten en de knoflook. Stoof ongeveer 3 minuten tot de pijnboompitten goudbruin kleuren. Schep uit de pan.

Blus de pan met een scheutje water en voeg de boerenkool toe. Kruid met peper en zout en laat afgedekt enkele minuten garen. Schep dan de tomaatjes, pijnboompitten en knoflook bij de boerenkool en roer goed om.

Verdeel de pasta over de borden. Snij de kalkoenfilets in plakjes en verdeel samen met de boerenkool over de pasta. Werk af met enkele basilicumblaadjes.

