



Romige pasta met aubergine, kip en pesto (2 personen)



Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

300 gr aubergine
1 kleine (rode) ui
2 teentjes knoflook

Overige ingrediënten

200 gr kipfilet
150 gr fusilli
150 ml kokosmelk
4 el groene pesto
30 g geraspte Parmezaanse kaas
1 el olijfolie
1 tl Italiaanse kruiden

Vorbereiding

Snijd de aubergine in blokjes van circa 2 cm.
Snijd de kip in blokjes en kruid met Italiaanse kruiden, peper en een beetje zout.
Snipper de ui.
Hak de knoflook fijn.

Bereiding

Kook de fusilli beetgaar
Verhit de olie en bak de kip goudbruin. Haal de kip uit de pan.
Bak de aubergine 6–8 minuten tot deze zacht en lichtbruin is.
Voeg ui toe en bak 2 minuten mee. Voeg daarna de knoflook toe.
Doe de kip terug in de pan.
Voeg de fusilli door het gerecht.
Meng de pesto er doorheen.
Roer de kokosmelk er door.
Strooi de geraspte kaas over het gerecht en warm alles nog even op.

Serveer op borden. Zet er eventueel een frisse tomaat-komkommer-salade naast.

[Meer mini-tuin recepten op tinygardenbigfun.nl](http://tinygardenbigfun.nl)