

Pastasalade met pulled chicken



Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Pasta **Gerecht type:** Eenpans schotel

Per portie: niet bekend

Ingrediënten

- 300 gr scharrelkipfilets
- 300 gr volkoren penne rigate
- 2 - courgettes
- milde olijfolie
- 340 gr mais in blik
- 3 - bosuitjes
- 2 - eetrijpe avocado
- 1 - limoen
- 1 teen knoflook
- 75 ml milde yoghurt
- 2 el Euroma Original spices
Jonny Boer Al-Andalus

Bereiding

1. Breng een pan water aan de kook. Zet het vuur laag en leg de kipfilets in het water. Pocheer 15 min. of tot de kip gaar is. Neem uit het water en laat iets afkoelen.
2. Kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af. Spoel onder koud stromend water en doe in een grote kom.
3. Snijd de courgette in blokjes van 1 cm. Verhit de helft van de olie in een grote hapjespan en bak de courgette 5 min. op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper.
4. Doe ondertussen de mais in een vergiet en spoel onder koud stromend water. Snijd de bosui in zo dun mogelijke ringetjes en de koriander fijn.
5. Halveer de avocado's, verwijder de pit en schep met een lepel het vruchtvlies uit de schil. Boen de limoen schoon, rasp de groene schil en pers de vrucht uit.
6. Doe de helft van de avocado met de knoflook, yoghurt, de helft van de koriander, 1 tl limoenrasp (per 4 personen) en het sap tot een gladde dressing. Breng op smaak met peper. Snijd de rest van de avocado in blokjes.