



# Andijvie-pastasalade



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

500 gram penne (De Cecco)  
1 andijvie  
2 eetlepels olijfolie  
5 eetlepels groene pesto  
100 gram walnoten (ongezouten, grofgehakt)  
200 gram ovengebakken kippenreepjes (Alvo)  
peper en zout  
100 gram gratin mix  
echte boter (ongezouten)

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2.** Verwarm de oven voor op 225 °C.
- 3.** Ontdoe de andijvie van de buitenste bladeren en stronk. Snij vervolgens de krop in de lengte in vieren. Was de andijvie in koud water en laat goed uitlekken. Snij de andijvie in reepjes.
- 4.** Verhit de olijfolie in een pan en laat de andijvie gedurende 3 minuten smoren.
- 5.** Roer de pesto door de andijvie. Schep ook de walnoten en de kippenreepjes eronder.
- 6.** Kruid met peper en zout.
- 7.** Vet een ovenschotel in.
- 8.** Schep de pasta en de andijvie - laag om laag - in de ovenschotel. Eindig met een laag pasta.
- 9.** Bestrooi met de gemalen kaas.
- 10.** Zet gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven.