



Ingrediënten (4 personen)

- 250 gram rigatoni, penne of andere pasta
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 courgette in plakken
- 1 rode paprika in stukjes
- 1 teen gehakte knoflook
- 250 gram gerookte kipfilet in plakjes
- 75 gram gemengde rucola melange (AH)

Voor de dressing

- 125 ml kippenbouillon
- 2-3 eetlepels balsamicoazijn
- 2 theelepels mosterd
- zout en peper (gemalen)

Bereiden

Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit ondertussen de olie in een koekenpan en bak de courgette, paprika en knoflook ongeveer 3-4 minuten op een laag vuur. Haal de groenten uit de pan en doe alle ingrediënten voor de dressing in de pan. Laat 1 minuut koken. Schep de pasta om met de groenten, kip en rucola melange. Giet de dressing erover en schep alles nog een keertje goed door elkaar. Breng de salade als laatste nog even op smaak met wat zout en versgemalen peper en serveer direct.

Bron: Yvonne