

Ingrediënten voor 4 personen

400-500 g pipe rigate (pasta) of tagliatelle of spaghetti. 3 kipfilets
olijfolie 1 pak spinazie á la crème
(à 500 gr/ diepvries) 1 pakje
Boursin roomkaas Ail & Fines
Herbes 150 gr (of boursin
cuisinne). 1 bakje kastanje
champignons 50 gr
pijnboompitten, licht geroosterd 6
- 7 zongedroogde tomaten. peper
& zout naar smaak eventueel
extra knoflook/ui en pepers naar
smaak !!

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pasta met kip, spinazie, champignons en boursin

Een verrassende combinatie, gemakkelijk te bereiden.

Hulpmiddelen

Pan, wok

Bereidingswijze

Vorbereiding: Snijd de kipfilet in blokjes. Borstel de champignons schoon en snijd in vieren. Snijd de zon-gedroogde tomaten in dunne reepjes en ontdooi de spinazie volgens de bereidingswijze op de verpakking. Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm een wok met een scheutje olie en bak de kipfilet blokjes bruin op hoog vuur. Voeg de champignons toe en roerbak enkele minuten. ("f bak deze apart voor een knapperiger resultaat) Doe nu de spinazie erbij samen met de roomkaas. Schep zachtjes om. Voeg als laatste de zongedroogde tomaatjes en de pijnboompitten toe en verwarm nog eventjes goed door.

Serveertips

Schep de pasta in een diep bord en schep daarop de saus. Garneer met geraspte (Parmezaanse) kaas. Bon appétit !

