

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr kipfilet, 400gr spaghetti, 8 eetl olie, 1 limoen, 50 gr rozijnen, 60gr pijnboompitten, 400 gr spinazie, 1 grote ui, 80 gr parmezaanse kaas, cayennepeper en zout

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Italiaans

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## kip met spaghetti en spinazie

### Vorbereiding

Knijp het sap uit de limoen en vermeng dit met 4 eetl olie, cayennepeper ; snij de kip in blokjes en leg die in het oliemengsel en voeg de rozijnen toe; rooster de pijnboompitjes; kook de spinazie ; kook de spaghetti, snij de ui fijn

### Bereidingswijze

In 4 eetl olie de ui fruiten en voeg de kip met rozijnen toe tot het gaar is, dan de spinazie en de spaghetti toevoegen en breng op smaak met zout en cayennepeper

### Serveertips

Bestrooi met de pijnboompitjes en de kaas