

Ingrediënten voor 4 personen

Voor 4 volwassenen en 2 kinderen nam ik wat meer groente, avocado en tomaatjes
Voor 4 personen 300 gr spinazie
3 avocado scheid goede olijfolie
300 gr cherrytomaatjes in vieren gesneden
300 gr gerookte kip in stukjes gesneden
geraspte pecorino geroosterde pijnboompitjes
verse basilicum 2 teen knoflook. 1 kippenbouillonblokje (minder zout)

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Snelle Pasta met Avocado-Spinaziesaus van mijn schoonzoon.....

Dit gerecht maakte mijn schoonzoon thuis en onze kleinkinderen hadden er ontzettend van gesmuld. Reden te meer om het zelf ook eens te maken en ze te zien genieten aan tafel van een gezond gerecht. En inderdaad echt de moeite waard en komt zeker vaker op tafel. Het is een mooie variatie op dit recept van mijn dochter.
<https://www.smulweb.nl/recepten/1469333/Spaghetti-met-broccoli-boursinsaus->

Hulpmiddelen

Pan, wok, keukenmachine Snijplank en mes

Bereidingswijze

Snij de cherrytomaatjes in vieren en de gerookte kip in stukjes. Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan. Kook de spaghetti gaar in het kippenbouillonblokje volgens de beschrijving op de verpakking. Doe de knoflook met de spinazie en de ontpitte en geschilde avocado's in de Keukenmachine. Zet de machine aan en voeg tijdens het draaien steeds wat olie toe, totdat een gladde romige saus ontstaat. Proef en voeg zo nodig wat peper en zout toe. (pecorino en gerookte kip heeft al veel zout en smaak) Doe de saus in een grote pan samen met de kipstukjes en tomaatjes en verwarm helemaal goed door. Verdeel de pasta over 4 borden, leg er de saus naast en werk het gerecht af met pijnboompitjes, pecorino en wat blaadjes basilicum en het genieten kan beginnen.

Serveertips

Een volgende keer neem ik gerookte kipreepjes. Minder werk en fijner in het gerecht.

