

Ingrediënten voor 4 personen

300 g pipe rigate 3 kipfilets  
olijfolie 1 pak spinazie á la crème  
à 500 gr (diepvries) 1 flesje á 250  
ml Blue Band voor koken 125 g  
roomkaas met knoflook en  
kruiden 400 g  
kastanjechampignons 50 gr  
pijnboompitten, licht geroosterd 7  
zongedroogde tomaatjes peper &  
zout naar smaak

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Romige pasta met kip, spinazie en champignons

Zin in een lekkere avondmaaltijd? Wij zijn gek op pasta's! Je kunt er eindeloos mee variëren. Wat dacht je van een romige pasta met kip, spinazie en champignons? Dankzij Blue Band voor Koken en extra roomkaas maak je een heerlijke, romige saus. Ga voor meer informatie en leuke recepten naar [Blueband.nl](http://Blueband.nl)

### Bereidingswijze

1. Snijd de kipfilet in blokjes.
2. Borstel de champignons schoon en snijd in vieren.
3. Snijd de zongedroogde tomaten in dunne reepjes en ontdooi de spinazie volgens de bereidingswijze op de verpakking.
4. Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Verwarm een wok met een scheutje olie en bak de kipfilet blokjes bruin op hoog vuur. Voeg de champignons toe en roerbak enkele minuten.
6. Doe nu de spinazie erbij samen met de roomkaas en de Blue band voor koken. Schep om.
7. Voeg als laatste de zongedroogde tomaatjes en de pijnboompitten toe.

### Serveertips

1473731