



Duitse noedels met malse kipfilet

met spinazie-kaassaus en gedroogde tomaat



20-30min



2 personen

Geen zin in gezeur als je vanavond het eten op tafel zet? Maak dan deze spätzle met kipfilet en romige kaassaus. Dankzij de zachte smaken is dit kipperecht een echte allemansvriend. Je maakt het binnen een halfuurtje en dankzij de spätzle wordt het geheel net ietsje specialer.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 kipfilet
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 400g spätzle ^{1,3}
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ⁷
- 1 el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- keukenrasp

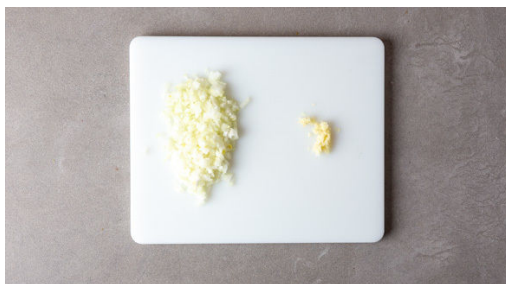
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

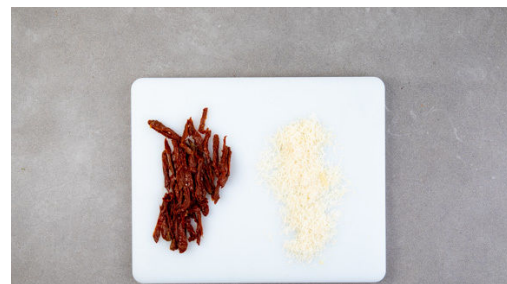
Voedingswaarde per portie

calorieën 962kcal, vet 54.1g, koolhydraten 66.6g, eiwit 48.3g



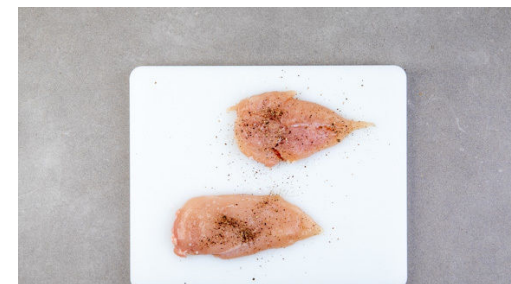
1. Ui snijden

Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



2. Tomaten snijden

Snijd de **gedroogde tomaten** in dunne reepjes en rasp de **kaas** fijn.



3. Kip voorbereiden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm **2 platte filets**. Wrijf ze in met peper en zout.



4. Kip braden

Verhit een grote koekenpan met 1 el olijfolie op hoog vuur. Braad de **kip** in 1-2min per kant stevig aan. Neem het **vlees incl. braadsappen** uit de pan en draai het vuur middelhoog.



5. Saus maken

Verhit 1 el olijfolie in de pan en fruit de **ui** en **knoflook** 1-2min. Bestrooi met 1 el bloem, schenk 250-300ml water in de pan en voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe. Roer goed door en voeg dan de **gedroogde tomaat, crème fraîche** en de **kip incl. braadsappen** toe. Laat het geheel 4-5min zachtjes sudderen.



6. Spätzle bakken

Verhit een 2e grote koekenpan met 1 el boter op middelhoog vuur. Bak de **spätzle** in 2-3min goudbruin. Roer de **spinazie** en **kaas** door de **saus** en proef of je meer peper, zout of **bouillonpoeder** wil toevoegen. Serveer de **spätzle** met de **kip** en de **saus**.