DINNERLY

Express+ Kleurrijke pasta met kip en spinazie

met kaas en cherrytomaatjes

binnen 20min 2 personen

Een van de beste eigenschappen van de Italiaanse keuken is volgens ons de eenvoud. Vandaag doen we dan ook niet moeilijk en maken een supersnelle groen-wit-rode pasta. Lekkere malsgebakken kipreepjes, frisse cherrytomaatjes, spinazie, geraspte kaas en tomatensaus gemengd door al dente spaghetti. Simpelweg heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische spaghetti [1]
- 250g Italiaanse kipreepjes
- 250g cherrytomaten
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 150g babyspinazie
- 1 blokje harde kaas [3,7]

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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 748kcal, vet 24.5g, koolhydraten 86.3g, eiwit 41.6g

1. Pasta koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 10-12min bijna beetgaar.

2. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1tl olijfolie. Bak het **vlees** 2-3min. Voeg de **cherrytomaten** met een flinke snuf peper en zout toe en bak 1-2min mee.

3. Saus opzetten

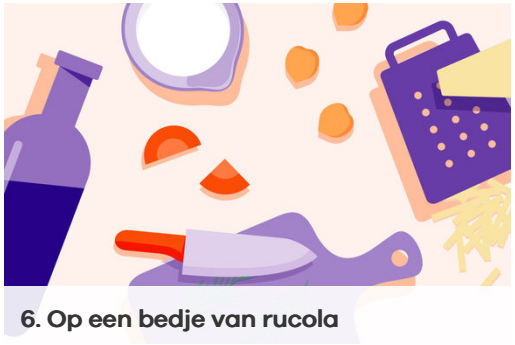
Schep **3el kookwater** uit de pan met **pasta** en voeg samen met de **tomatenpuree** toe aan de pan met **vlees**. Laat de **saus** 1-2min zachtjes koken, tot de **tomaten** zacht zijn en het **vlees** gaar is. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.

4. Spinazie toevoegen

Voeg de **spinazie** toe aan de pan met **pasta** en kook ca. 1min mee, tot de **spinazie** geslonken en de **pasta** beetgaar is. Schep een kopje **kookwater** uit de pan. Laat de **pasta** en **spinazie** uitlekken in een vergiet.

5. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** en **spinazie** met de **tomatensaus** en voeg beetje bij beetje **kookwater** toe, tot de **saus** de gewenste consistentie heeft. Rasp de **kaas** grof. Schep de **pasta** op borden en garneer met de **kaas**.



6. Op een bedje van rucola

Deze pasta kun je extra mooi serveren door wat rucola toe te voegen. Meng de sla met een beetje olijfolie en citroensap en serveer dat er als frisse kick bij.