



Malse kip in saffraansaus

met babyspinazie en spaghetti



20-30min



2 personen

Van de meest basisgerechten kun je in een handomdraai iets behoorlijk speciaals maken. Dat geldt ook voor dit recept, want dankzij de saffraan verandert een normaal bordje pasta in een luxe gerecht waar je indruk mee maakt. De saffraan gebruik je om de spinaziesaus op smaak en kleur te krijgen. De cherrytomaatjes zorgen voor een frisse noot en de mals gebakken kipfilet maakt het helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1x saffraandraden
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 250g spaghetti ¹
- 1x kipstukjes
- 1x cherrytomaten
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1x babyspinazie
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- bloem ¹
- olijfolie

Kookgerei

- koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 847kcal, vet 35.9g, koolhydraten 78.3g, eiwit 48.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd **knoflook** in plakjes.



2. Saus maken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **knoflook** en een snuf zout toe en fruit 1-2min. Bestuif met 1el bloem en bak al roerend 30sec. Schenk 250ml water in de pan en voeg de **saffraan** en **helft van het bouillonpoeder** toe. Roer door en laat de **saus** 2min pruttelen.



3. Spaghetti koken

Schenk het gekookte water in een middelgrote kookpan en voeg 1tl zout toe. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg **2/3e van de spaghetti** toe. Kook de **pasta** in 6-7min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op.



4. Kip en tomaten toevoegen

Voeg de **kipstukjes** en **cherrytomaten** aan de **saus** toe en schep om. Kook ca. 3min.



5. Saus afmaken

Voeg de **crème fraîche** aan de kippan toe en kook al roerend 1min. Voeg dan de **spinazie** beetje bij beetje toe en wacht tot de blaadjes zijn geslonken. Breng de **saus** op smaak met peper en zout.



6. Pasta mengen

Roer de **pasta** door de **saus**. Voeg dan geleidelijk net zoveel van het **kookwater** toe totdat de **pasta** met een laagje **saus** omhuld is. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en rasp de **kaas** er fijn boven.