

Macaroni kip spinazie

Wat heb je nodig

150 gram kipfilet	1 ui
400 gram spinazie (vers)	2 eetlepels olie
150 gram macaroni	1 snufje peper
100 gram roomkaas	1 mespuntje zout



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Snijd de kipfilet in blokjes en leg ze op een bord.
Strooi er peper en zout op.



Zet de pan met water op de kookplaat, op de hoogste stand.
Doe de macaroni in de pan, als het water kookt.
Als het weer kookt, 8 minuten koken zonder deksel.



Doe 1 eetlepel olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de olie warm worden.
Doe de kipfilet in de pan en bak al omscheppend 5 minuten.



Doe de gebakken stukjes kipfilet op een bord.
Zet de hapjespan weer terug op de kookplaat.
Doe er 1 eetlepel olie in en laat die warm worden.
Doe de ui in de pan en bak ze al omscheppend 3 minuten.



Doe de spinazie beetje bij beetje bij de ui in de hapjespan.
Schep de spinazie regelmatig om.
Doe de roomkaas erbij al de spinazie geslonken is.



Roer de roomkaas er goed doorheen.
Doe de stukjes kip in de hapjespan bij de spinazie.
Schep de kip er door heen.



Giet de macaroni af in een vergiet en laat even uitlekken.
Doe de macaroni in de hapjespan.
Roer het goed door elkaar.