

Spaghetti spinazie kip

Wat heb je nodig

150 gram spaghetti
250 gram kastanjechampignons
150 gram kruidenroomkaas
400 gram spinazie (vers)
40 gram Parmezaanse kaas (geraspt)

150 gram kipfilet
1 eetlepel olijfolie
1 snufje peper
1 mespuntje zout



Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in vieren.
Snijd de kipfilet in blokjes en strooi de peper en het zout erop.



Zet een pan met water op de kookplaat, op de hoogste stand.
Doe de spaghetti in de pan als het water kookt.
Kook de spaghetti in 12 minuten gaar, op de middelste stand.



Doe de olie in de wok en zet de wok op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de kipfilet in de wok als de olie warm is.



Bak de stukjes kipfilet al omscheppend in 5 minuten gaar.
Doe de stukjes champignon erbij.
Bak dit al omscheppend 2 minuten.



Doe de spinazie, beetje bij beetje, in de wok.
Schep het regelmatig om.
Doe de roomkaas erbij als de spinazie geslonken is.
Roe het goed door elkaar en zet de kookplaat uit.



Giet de spaghetti af in een vergiet en laat het even uitlekken.
Doe de spaghetti terug in de pan.
Geef de geraspte kaas er apart bij.