

# Spinazie met kip en champignons

## Wat heb je nodig

150 gram kipfilet  
300 gram verse spinazie (gewassen)  
250 gram kastanjechampignons  
1 grote ui  
100 gram feta  
50 gram olijven (zonder pit)  
1 eetlepel olie  
mestpuntje zout, snufje peper



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Maak de champignons schoon.

Snijd de steeltjes eraf en snijd de champignons in plakjes.



Snijd de feta in kleine blokjes.

Snijd de kipfilet in dunne plakjes.

Doe peper en zout op de kipfilet.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.

Zet de kookplaat op de middelste stand en laat de olie warm worden.

Doe de ui in de pan en bak ze al omscheppend 2 minuten.



Doe de kipfilet bij de ui in de pan.

Bak de kipfilet al omscheppend 4 minuten.

Doe de champignons erbij en bak ze 3 minuten mee.



Doe de helft van de spinazie in de pan.

Roer het goed door elkaar.

Laat de spinazie slinken.



Doe de rest van de spinazie erbij en laat het ook slinken.

Doe de feta en de olijven in de pan bij de spinazie.

Schep alles goed door elkaar en verwarm nog 1 minuut.

Dit gerecht eet je met rijst.