

Tagliatelle met spinazie

Wat heb je nodig

300 gram spinazie (vers)
250 gram champignons
1 ui
150 gram spekblokjes
125 gram zachte geitenkaas
250 gram tagliatelle (vers)



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.

Snijd de champignons in plakjes.



Vul een grote pan voor meer dan de helft met water.

Zet hem op de kookplaat, op de middelste stand.

Zet de wok op de kookplaat, op de laagste stand.



Doe de spekblokjes in de wok.

Bak ze al omscheppend 4 minuten.

Doe de ui erbij en bak dit al omscheppend 3 minuten.



Doe de champignons in de wok.

Bak ze 10 minuten, af en toe omscheppen.

Doe de helft van de spinazie ook in de wok.



Doe na 2 minuten de rest van de spinazie in de wok.

Schep alles goed door elkaar.

Bak de spinazie 8 minuten, af en toe omscheppen.



Doe de geitenkaas bij de spinazie in de wok.

Roer het goed door elkaar.

Laat het nog 3 minuten doorwarmen.



Als het water kookt, de tagliatelle in de pan doen.

Zonder deksel, 5 minuten laten koken.

Zet de kookplaat uit.

Giet de tagliatelle af in een vergiet en laat ze even uitlekken.