

Pasta ricotta spinazie

Wat heb je nodig

400 gram spinazie (gewassen)
100 gram ricotta
150 gram pasta
50 gram gedroogde tomaatjes
20 gram Parmezaanse kaas
150 gram kipfilet

2 teentjes knoflook
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel olie
1 snufje peper
1 snufje zout



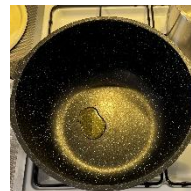
Snijd de uiteinden van de teentjes knoflook af.
Pel de teentjes knoflook.
Leg de teentjes op een snijplank.
Snijd de teentjes knoflook in heel kleine stukjes.



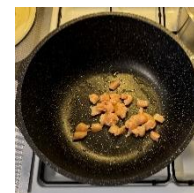
Leg de gedroogde tomaatjes op een snijplank.
Snijd de tomaatjes in stukken.
Zet de rasp op een bord.
Rasp de Parmezaanse kaas op de fijne rasp.



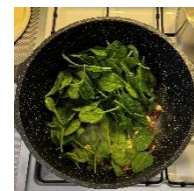
Leg de kipfilet op een schone snijplank.
Snijd de kipfilet in repen.
Snijd de repen in kleine stukjes.
Strooi het zout en de peper over de kipfilet.



Vul een grote pan voor met water en zet hem op de kookplaat.
Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Doe de olie in een braadpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.



Doe de kipfilet in de braadpan.
Bak de kipfilet al omscheppend 3 minuten.
Doe de tomaatjes en de knoflook ook in de braadpan.
Bak het al omscheppend 1 minuut.



Doe de spinazie in gedeeltes in de braadpan.
Als het geslonken is, een deel erbij en herhalen tot de spinazie op is.
Doe de ricotta, de geraspte kaas en het citroensap erbij.
Roer alles goed door elkaar en zet op de laagste stand.



Giet de pasta af en laat even uitlekken.
Doe de pasta ook in de braadpan.
Scheep alles goed door elkaar.
Dien gelijk op en geef er een groene salade bij.