

tagliatelli met spinazie uit de oven

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 45

Ingredienten:

450 gram kipfilet

900 gram verse spinazie

400 gram tagliatelli

zakje geraspte kaas

zout, peper, boter

grote beker creme freche

3 teentjes knoflook

Bereidingswijze:

Water aan de kook brengen, spinazie wassen, kipfilet bakken in beetje boter met zout en peper in de koekenpan. Terwijl je de kipfilet bakt op laag vuur laat je de spinazie slinken in een wok samen met zout en een aantal (3) geperste teentjes knoflook. Wanneer de spinazie is geslonken verdeel je dit over een (liefst vierkante) ovenschaal. Hierboven op leg je de inmiddels gebakken (hoeft nog niet helemaal gaar te zijn) kipfilet met de gesmolten boter en bestrijk de kipfilet met een (groot) bekertje creme fraiche en een zakje geraspte kaas. Zet dit gerecht in het midden van de oven op 200 graden ongeveer 20 tot 25 minuten. Ondertussne kookt het water en kan je de pasta koken. Over de borden tagliatelli verdelen en daarover heen de kipfilet, spinazie en kaas korstje. Heeeeeeeeeeeeeel lekker.

!

Anouk van Zelm

Dit recept is keer bekeken.