

Tagliatelle met gerookte kipfilet en spinazie

Voor 4 personen.

Ingrediënten:

- 400 gr gekookte tagliatelle,
- 400 gr verse bladspinazie
- 250gr gerookte kipfilet in kleine blokjes
- 4 tomaten
- Zwitserse strooikaas
- Arachide olie
- Balamico azijn



Bereidingswijze:

Kook de pasta beetgaar volgens de verpakking.

Snijd de tomaten in plakjes. Doe ze in een schaalte en druppel er wat balsamico azijn erover.

Verhit in een wok een klein beetje arachide olie en roerbak de spinazie enkele minuten.

Schep door de afgegoten pasta, de kipfilet en de geroerbakte spinazie.

Strooi een klein beetje strooikaas erover.

Serveer de tomatensalade erbij.

Eet smakelijk.