

Tagliatelle met spinazie en champignons

Ingrediënten (4 personen):

- 400 gram volkoren tagliatelle
- 1 prei
- 500 gram gewassen spinazie
- 400 gram champignons
- 2 eetlepels olie
- 300 gram kipfilet (vega variant: tempé)
- 1 teentje knoflook
- 4 eetlepels hüttenkäse
- Zwarte peper (bijv. Verstegen Zwarte peper – molen)
- Italiaanse kruidenmix, zonder zout (bijv. Verstegen Italiaanse kruiden (glazen strooier))



Bereidingswijze:

- Stap 1: Kook de tagliatelle in ruim water volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Stap 2: Maak de prei schoon en snijd in smalle ringen.
- Stap 3: Borstel de champignons schoon. Halveer de kleine en snijd grote exemplaren in schijfjes.
- Stap 4: Snijd de kipfilet (of tempé) en de knoflook fijn.
- Stap 5: Verhit de olie in de koekenpan en bak de kipfilet.
- Stap 6: Voeg de gesneden prei, champignons en knoflook toe.
- Stap 7: Voeg beetje bij beetje de spinazie toe tot alles is geslonken.
- Stap 8: Breng het gerecht op smaak met zwarte peper en de Italiaanse kruidenmix.
- Stap 9: Meng de hüttenkäse door de roerbakgroenten.
- Stap 10: Voeg de uitgelekte tagliatelle toe en meng het geheel door elkaar.

*Tip: wil je zelf een Italiaanse kruidenmix maken? In de afbeelding hiernaast vind je de verhoudingen.**

Italiaanse kruidenmix

- • • • Basilicum
- • • • Knoflookpoeder
- • • • Oregano
- • • • Peterselie
- • • • Tijm



*één bolletje = één theelepel

Bron: Voedingscentrum