

Romige pasta met kip en spinazie

Deze romige pasta met kip is snel te maken en gevuld met smaak, perfect voor een doordeweekse avond. De spinazie zorgt voor een frisse, groene touch en balans met het romige.

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 250g pasta (penne of tagliatelle)
- 200g kipfilet, in blokjes
- 150g verse spinazie
- 1 ui, fijngehakt
- 200ml kookroom
- Olijfolie
- Zout en peper
- Parmezaanse kaas, voor de afwerking

Zo pakken we het aan

1. Neem een ruime pan en breng water aan de kook voor de pasta. Voeg wat zout toe zodra het kookt en kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verhit ondertussen een scheutje olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de ui toe en bak deze tot hij zacht en glazig is, zo'n 3 tot 4 minuten.
3. Voeg de blokjes kip toe en bak ze goudbruin. Zorg dat ze goed gaar zijn, dat duurt ongeveer 5-7 minuten. Kruid met wat zout en peper naar smaak.
4. Voeg de spinazie toe aan de pan en roer het geheel door. Zodra de spinazie geslonken is, giet je de kookroom erbij en laat het even kort doorwarmen tot het mooi mengt.
5. Giet de pasta af en meng deze door de saus. Serveer met een beetje geraspte Parmezaanse kaas eroverheen en geniet van deze heerlijke, troostende maaltijd.