

PENNE SPINAZIE GEROOKTE KIP



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 250 g volkoren penne
- 2 kg verse spinazie
- 1 brikje van 250 ml soja roomvervanger 5% vet
- 1 vetarm kippenbouillonblokje
- sausbinder voor witte sauzen
- 120 g magere geraspte kaas 20+ of 30+
- 400 g gerookte kippenfiletplakjes (AH)
- 2 el pijnboompitten



Bereidingswijze:

- Kook de penne beetgaar en giet deze af.
- Was de spinazie en stoof deze gaar in een anti-kleef pan.
- Breng de soja roomvervanger aan de kook samen met een vetarm kippenbouillonblokje en bindt met een sausbinder voor witte sauzen.
- Haal van het vuur en roer hieronder de magere geraspte kaas.
- Doe in een diepe pan de spinazie, de penne samen met de kaassaus en meng alles goed onder elkaar.
- Meng vervolgens ook de gerookte kipfiletplakjes eronder en laat nog eventjes sudderen tot alles voldoende warm is.
- Bestrooi met pijnboompitten en dien op.
- Smakelijk!