

Spaghetti met kip en spinazie

Spaghetti met kip en spinazie - Aantal personen: 4

Ingredienten:

400 gr kipfilet

Marinade: 4 eetlepels olijfolie

het sap van 1 citroen

zout

cayennepeper

50 gr rozijnen

50 gr pijnboompitten

600 gr verse spinazie

1 ui

3 eetlepels olie

zout

peper

1 ½ dl kippenbouillon (water + blokje)

geraspte pecorino

400 gr spaghetti

Bereiding:

Snij de kipfilet in kleine stukjes. Laat deze 1 uur marinieren in een mengsel van olijfolie, citroen, zout en cayennepeper. Laat de rozijnen wellen in lauw water en rooster de pijnboompitten.

Was de spinazie en kook het 10 minuten in aanhangend water met wat zout. Giet af in een zeef, hak fijn en houd het warm.

Fruit de gehakte ui in de warme olie, de stukjes kip bijvoegen, kruiden, aanlengen met bouillon en ongeveer 4 minuten laten koken, de uitgelekte rozijnen, de pijnappelpitten en de eveneens uitgelekte spinazie toevoegen. Ondertussen de spaghetti koken en afgieten. Het kip/spinaziemengsel er met twee vorken doorroeren. Serveren met geraspte kaas.