



1A+1B

Vlees

Romige spinazie tagliatelle met gerookte kipfilet en tomaatjes



Bereidingstijd
15 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Bereid de spinazie tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Houd een kopje pastawater apart. Snijd de gerookte kipfilet in stukjes en de cherrytomaatjes in kwarten. Doe de spinazie samen met de avocado, verse basilicum, knoflook en olijfolie in een blender en mix tot een romige massa. Voeg indien nodig wat pastawater toe en breng op smaak met peper en zout. Meng de spinaziecrème met de tagliatelle en serveer met de cherrytomaatjes en gerookte kipfilet.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle spinazie tagliatelle
- ☐ 40-50 g gerookte kipfilet
- ☐ 50 g verse spinazie
- ☐ 75 g cherrytomaatjes
- ☐ ½ avocado
- ☐ ½ teentje knoflook
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ 1 takje verse basilicum
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	405 kcal
Koolhydraten	9 g
Vet	22 g
Vezels	19 g
Eiwit	30 g