



KOKEN MET EEN BUDGET

Gevulde kip met romige spinazie en aardappelpuree

HOOFDGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 500 g iets kruimige aardappel
- 🛒 200 g middelgrote uien
- 🛒 1 teen knoflook
- 🛒 2 el milde olijfolie
- 🛒 200 g verse spinazie
- 🛒 25 g ricotta
- 🛒 25 g Zaanse Hoeve geraspte kaas mild 30+
- 🛒 mespuntje gemalen nootmuskaat
- 🛒 150 g kipfilets

MATERIAAL: pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Schil en snijd de aardappelen in gelijke stukken en kook in 20 minuten gaar.
2. Snijd ondertussen de uien in dunne halve ringen en snijd de knoflook fijn.
3. Verhit de helft van de olie in een hapjespan en fruit de ui en knoflook 4 minuten.
4. Voeg de spinazie in delen toe en laat slinken.
5. Doe in een vergiet en laat uitlekken.
6. Druk overtollig vocht eruit met de achterkant van een lepel.
7. Snijd $\frac{1}{2}$ van het mengsel fijn en meng met de ricotta en de helft van de geraspte kaas.
8. Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en eventueel zout.
9. Snijd de kipfilets in de lengte doormidden, maar snijd niet helemaal door.
10. Vouw open, schep het spinaziemengsel er aan 1 kant op en vouw dicht.
11. Verhit de rest van de olie in de hapjespan en bak de kip 10-12 minuten op middelhoog vuur, keer halverwege om.
12. Giet de aardappelen af en bewaar een kopje kookvocht.
13. Stamp met de pureestamper tot een gladde puree.
14. Voeg eventueel wat kookvocht toe als de puree te droog is.
15. Meng de rest van de kaas erdoor en breng op smaak met peper.
16. Verdeel de puree en de rest van de spinazie over borden.
17. Snijd de kip in plakjes en verdeel erover.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)