



Penne met kip en groenten

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g penne
-  1 teentje knoflook
-  ½ rode paprika
-  125 g champignons
-  180 g kipfilet
-  2 el olijfolie
-  125 ml kookroom light
-  200 g spinazie

ZO MAAK JE HET

1. Kook de pasta in ruim water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Snijd intussen de knoflook fijn.
3. Snijd de paprika in blokjes en de champignons in plakjes.
4. Snijd de kipfilet in blokjes.
5. Verhit in een ruime koekenpan de olie.
6. Fruit de knoflook 1 minuut.
7. Voeg de paprika en champignons toe en bak 2 minuten mee.
8. Schep de kipblokjes erdoor en bak nog 2 minuten
9. Schenk de kookroom in de pan en verwarm 5 minuten
10. Schep de spinazie in delen door de saus en laat het blad slinken.
11. Giet de pasta af.
12. Meng de pasta door de kip-groentesaus.
13. Breng op smaak met zout en peper en verdeel over de borden.

TIP: Voeg met de spinazie 40 g geraspte jong belegen kaas toe en laat deze in de room smelten voor een extra romige, smaakvolle kaassaus.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

