

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g brie
-  150 g (volkoren) spaghetti
-  150 g gerookte spekreepjes
-  400 g verse spinazie
-  4 takjes verse peterselie

MATERIAAL: ovenschaal met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Bekleed een ovenschaal met bakpapier en leg de brie hierin.
3. Zet deze vervolgens zo'n 15 minuten in de oven.
4. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Bak ondertussen de spekjes in een koekenpan, totdat ze lekker knapperig zijn.
6. Voeg vervolgens beetje bij beetje de spinazie toe, totdat het geslonken is.
7. Breng op smaak met flink wat peper en zout.
8. Snijd ondertussen de peterselie fijn.
9. Haal de brie uit de oven en roer dit door de spaghetti zodat er een romige saus ontstaat.
10. Voeg dan ook de spekreepjes, spinazie en de helft van de peterselie toe.
11. Verdeel over twee borden en maak af met de rest van de peterselie on top!

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

