

## Tagliatelle met spinazie en gerookte kip



### Ingrediënten

*Voor 4 personen.*

400 gram tagliatelle  
450 gram bladspinazie  
500 gram gerookte kip reepjes  
1 ui  
1 teentje knoflook  
250 ml kookroom  
150 gram geraspte Parmezaanse kaas  
Snufje paprikapoeder  
Snuf peper  
Snuf zout

### Bereiding

Kook de tagliatelle zoals aangegeven op de verpakking en verwarm de spinazie. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snij de gerookte kip in reepjes.

Bak de ui glazig en voeg de knoflook toe, bak dit even mee. Voeg de kookroom, paprikapoeder, peper en zout toe en breng aan de kook. Doe de geraspte Parmezaanse kaas erbij en laat dit zachtjes even pruttelen.

Giet de tagliatelle en spinazie af en voeg toe aan het roommengsel. Doe de gerookte kip erbij en laat even verwarmen.

*Eet smakelijk!*