



## Malse kip met spaghetti

in een rijke spinazie-saffraansaus



20-30min



2 personen

Van de meest gewone gerechten kun je in een handomdraai iets behoorlijk speciaals maken. Dat geldt ook voor dit recept, want dankzij de saffraan verandert een normaal bordje pasta in een luxe gerechtje waar je de blits mee maakt. De saffraan gebruik je om de spinaziesaus op smaak en kleur te krijgen. De cherrytomaatjes zorgen voor een frisse noot en de mals gebakken kipfilet maakt het helemaal af. Lekker!



## Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1x cherrytomaten
- 1 kipfilet
- 1x saffraan
- 1 beker crème fraîche <sup>7</sup>
- 250g spaghetti <sup>1</sup>
- 1x babyspinazie

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- bloem <sup>1</sup>
- olijfolie

## Kookgerei

- vijzel of staafmixer
- grote koekenpan
- 2 middelgrote kookpannen
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 958.0kcal, vet 37.2g, eiwit 49.1g, koolhydraten 102.2g



1. Uien snijden

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan voor de **pasta** aan de kook. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



2. Kip snijden

Halveer de **cherrytomaatjes**. Dep de **kipfilet** droog en snijd hem in plakken.



3. Saus maken

Maal de **saffraan** met een snuf zout in een vijzel of pureer de **saffraan** met de **crème fraîche** in een hoge (maat)beker glad. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan en bak de **ui** 1-2min. Bestuif met 1el bloem en bak al roerend om de bloem te verdelen. Voeg dan 200ml water, de **gemalen saffraan** en **crème fraîche** toe en laat de **saus** 3-4min zachtjes koken.



4. Spaghetti koken

Voeg **2/3e van de spaghetti** toe zodra het water kookt en kook de **pasta** in 8-10min beetgaar. Gebruik meer **pasta** bij grotere trek. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **pasta** met een scheutje olijfolie terug in de pan.



5. Kip bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan en bak de **kip** 3-4min totdat het **vlees** rondom dichtgeschroeid is. Voeg dan de **cherrytomaten** toe en bak 1-2min mee.



6. Spinazie toevoegen

Was de **babyspinazie** grondig en voeg de **blaadjes** handje voor handje aan de **saffraansaus** toe. Roer goed door en breng op smaak met peper en zout. Meng de **pasta** met de **saus**, **gebakken kip** en **tomaatjes**, voeg zo nodig een **scheutje kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout en schep de **pasta** op.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)    **#marleyspooning**