

Fusilli met ricotta van Berloumi, spinazie en kippenworst

4 personen

20 minuten

Snel, makkelijk én succes gegarandeerd bij jong en oud!

INGREDIËNTEN:

- ± 800 gram kippenworst
- 250 gram ricotta van Berloumi
- 400 gram fusilli
- 500 gram verse spinazie, gewassen
- 1 kippenbouillonblokje
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 teentje look, fijngesnipperd
- peper en zout
- plantaardige olie of olijfolie



 keurslagedemeulder

 Keurslager De Meulder

BEREIDING:

1. Neem een diepe pan of wok en verhit een beetje olie op een laag vuurtje.
2. Fruit de ui en de knoflook kort en voeg dan stap voor stap de verse spinazie toe.
3. Als alle spinazie geslonken is roer je de ricotta door het geheel. Zet even opzij.
4. Kook de pasta volgens de verpakking.
5. Voeg de pasta met een klein beetje pastawater toe aan de ricotta saus, verbreek het bouillonblokje en roer alles goed.
6. Bak de kippenworsten gaar en snij ze in stukjes.
7. Schep de pasta met saus in een diep bord en leg er wat stukjes kippenworst op.

Smakelijk!