

# Spaghetti met roomsaus

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Geen tijd om uitgebreid te koken, maar wel een lekker gerecht op tafel willen.... Dan moet je vooral dit gerechtje maken. Zo klaar en je likt je vingers erbij op!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

## Benodigdheden:

- 500 gram glutenvrije spaghetti
- 1 pakje kookroom
- 1 kippenborst of 2 kipfilets
- sap van een halve citroen
- 3 volle handen baby bladspinazie
- kipkruiden
- 1 bouillonblokje kip (halal knorr)
- doosje champignons
- 1 grote ui
- 4 takjes platte peterselie
- 1 teentje knoflook of 2 theelepels knoflookpoeder
- Kruiden: zout, zwarte peper, paprikapoeder, chilivlokken
- half zakje geraspte kaas

## Bereidingswijze:

1. Snijd de kip in blokjes en bak dit samen met kipkruiden naar smaak
2. Voeg het bouillonblokje toe en snijd de ui in fijne blokjes, voeg dit ook toe samen met de fijn geperste [knoflook](#) of poeder. Knip de peterselie fijn en voeg toe
3. Bak tot de ui glazig is en voeg dan de champignons in fijne plakjes toe
4. Voeg alle kruiden toe naar smaak en de citroensap. Was indien nodig de spinazie en laat uitlekken
5. wanneer de champignons gaar zijn voeg je de spinazie en laat je dit inslinken
6. Voeg de kookroom toe en de geraspte kaas toe. Voeg nog ongeveer 100-150 ml water toe en laat rustig inkoken. Proef de smaak en voeg nog eventueel wat kipkruiden toe
7. Kook ondertussen de spaghetti klaar. Serveer zoals op de foto en maak af met wat peterselie en chilivlokken

*Notities:*