

Ingrediënten

- Bechamelsaus
- Boter
- Bloem
- Melk
- Geraspte kaas
- 275g gekookte hesp
- 450g spinazie
- 1 kl Lookpasta
- Fijne spaghetti - 1 pak Soubry



Recept

- Laat water koken voor de spaghetti en voeg spaghetti toe.
- Maak de hoeveelheid saus (bechamelsaus) zoals je zelf wil
- Voeg geraspte kaas toe en laat smelten
- Voeg in blokjes gesneden gekookte hesp toe
- Was de spinazie en kook ze, als klaar, giet af en snij in stukjes en voeg toe aan de saus
- Voeg een koffielepel lookpasta toe. Saus kruiden met peper en zout naar smaak.

Bron

Martine Lycke