

Ingrediënten

1 ui
2 sjalotjes
2 teentjes look
1el olijfolie
2 kabeljauwmoten
Philadelphia
Melk
400g spinazie
Pijnboompitten
Spaghetti
Parmezaan



Recept

Uit, Sjalotjes en ui snipperen een aanstoven in Tefal pan tot glazig.

Daarna kabeljauwmoten aanbakken bij ui mengsel. Verwijderen wanneer beide kanten aangebakken zijn, maar nog niet volledig gaar. Uit pan nemen.

Pijnboompitten toevoegen en ondermengen bij ui mengsel.

Philadelphia kaas toevoegen, laten smelten. Hierbij melk toevoegen tot de saus de gewenste dikte heeft.

Spinazie wassen en apart aanstoven in pot. Geen vetstof toevoegen.
Spinazie laten uitlekken en in kleinere stukken hakken.
Toevoegen bij saus.

Kabeljauw bij geheel toevoegen tot opnieuw warm.

Serveren op bedje van Spaghetti en bestrooien met Parmezaan.

Bron

Martine Lycke

08/05/2011
