

Ingrediënten

1 zak verse spinazie (Lidl) Pijnboompitjes

500 g kippeblokjes (Lidl)

1 ei

1 el sojasaus

1 el worcestersaus

1 el oestersaus

2 el maïzena

250 g spirelli

Eventueel mayonaise



Recept

Kip marineren met maïzena, ei, sojasaus, worcestersaus en oestersaus. Ongeveer een uurtje laten marineren.

Spirelli gaarkoken en laten afkoelen.

Spinazie wassen in koud water en gaarkoken, zonder iets toe te voegen en laten afkoelen.

Kip aanbakken en laten afkoelen.

In diezelfde pan pijnboompitjes een kleurtje geven. Laten afkoelen.

Spinazie, pijnboompitten, kip en spirelli mengen. Eventueel vlak voor opdienen met mayonaise vermengen.

Bron

Martine Lycke

04/01/2014