



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 teen knoflook gesnipperd
- 1 courgette, grof raspen
- 1 pak spinazie à la crème
- 750 gram gebakken kibbeling
- 500 gram Tagliatelle
- zakje gemalen oude kaas 48+

Bereiding.

Verhit de olie in een hapjespan en fruit de knoflook, ongeveer 1 minuut. Let wel op dat deze niet te snel gaat. Voeg de courgette en peper en zout toe en bak ongeveer 2 tot 3 minuten mee. Voeg de bevroren spinazie toe en warm op een matig vuur ongeveer 10 minuten door. Warm tegelijkertijd de kibbeling even op in de magnetron of oven. Giet de tagliatelle af en schep door de spinazie courgettemengsel. Schep het even goed door op hoog vuur. Verdeel vervolgens over 4 borden en bestrooi met de gemalen 48+ kaas. Verdeel daarna de kibbeling over de borden.