

# **Pasta met spinazie, boursin, kip en pijnboompitten**

## Ingrediënten

ca. 250 gram gekookte pasta, bijvoorbeeld penne  
1 kipfilet in blokjes  
1 teen knoflook  
4 el pijnboompitten, geroosterd  
1 zak diepvries spinazieblaadjes (ca. 350 gram)  
flinke scheut kippenbouillon  
1 klein pakje boursin

## Bereiding

Bak de kipfilet tot goudbruin, voeg dan de knoflook toe met de spinazie. Even bakken tot spinazie zacht is. Voeg dan de pasta en boursin toe en een scheut bouillon om het makkelijker te mengen. Goed omroeren en pijnboompitten toevoegen.  
Op smaak brengen met peper en zout indien nodig.

Eventueel kunt u nog wat room toevoegen.

**Wijnadvies: Le Cecche Langhe Rosso of Diano d'Alba , Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**