

Spinazie à la crème

33^e Almanakcommissie (Gijs, Marlie, Petra, Stan en Sverre)



35 minuten



Limburg



1028 Kcal




wokpan

Ingredienten (7p)

 3 uien uit Sluis (Slùs)

 1,5 kg gehakt

 1,5 zak penne

 1,5 kg spinazie à la crème

 300 gr. garlan

Zo stelt de techneut het samen

1. Snijd de ui fijn.
2. Bak het gehakt rul.
3. Doe de spinazie in de pan, warm op tot het warm is.
4. Voeg kruiden toe aan het gehakt.
5. Kook de pasta volgens verpakking.
6. Voeg de ui toe aan het gehakt.
7. Voeg de garlan toe aan de spinazie en roer deze er goed doorheen.
8. Voeg het gehakt- uimengsel toe aan de spinazie.
9. Laat de opzichter controleren of alles goed gaat.
10. Giet de pasta af.

Dit zegt Louis:

Soms smaakt het beter dan Nikon kan vastleggen. Dat gaat hier zeker op. Quick and dirty, maar zeker niet dirty. Hou je net als de Almanakcommissie niet van werk maar wel van schransen? Twijfel niet langer!

