

Tagliatelle met gehakt, champignons en verse spinazie

(2 personen)

Ingrediënten:

- 175 g tagliatelle
- 1 teen knoflook, geperst
- 200 g rundergehakt
- ½ bakje champignons
- 225 g verse spinazie
- 75 ml kook room
- 1 el paprikapoeder

Bereiding:

- Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Verhit 1 el olie in een wok en fruit hierin de knoflook.
- Voeg het gehakt toe en bak deze rul
- Doe de gesneden champignons erbij en bak ze gaar.

- Meng het paprikapoeder en de room erdoor, maak op smaak met peper en zout en laat 5 min. pruttelen.
- Verwarm de spinazie, schep het door de tagliatelle en breng ook dit op smaak.
- Verdeel over de borden en schep er de gehaktstroganoff op.

