

Mother and child reunion de naam zegt het al moeder en kind worden herenigd in dit heerlijke gerecht van kip en ei. Van oorsprong is dit gerecht een soep uit de Chinese keuken. Ik heb eigenlijk alleen de naam de naam gebruikt omdat ik dit een geweldige naam vind voor dit lekkere gerecht. Het is dus een eigen interpretatie die ik heb gebruikt. Dit gerecht is lekker en past in een gezond en evenwichtig voedingspatroon

Ingrediënten voor 4 personen.

- 500 gr. (gemarineerde) kipdij
 - 1 pak Spinazie (diepvries) of 750 gram verse spinazie
 - 400 gr. volkoren pasta bv macaroni, penne of fusili
 - 2 teentjes knoflook
 - zout
 - peper
 - sambal naar smaak
 - 6 eieren
 - ketjap manis
 - 200 gr. geraspte oude kaas of jong belegen
- Wat heb je nodig
Een grote pan en een ovenschotel

Vorbereiding.

Haal s` ochtends de diepvries spinazie uit de vriezer zodat die s` avonds ontdooid is. Snij de kipfilet alvast in kleine stukjes.

Bereidingwijze.

kook de pasta gaar in een pan met water en wat zout. Bak de kipfilet bruin. Doe daarna de spinazie, knoflook, zout eventueel peper en sambal erbij. Als het klaar is doe je dit in een ovenschaal Doe de eieren in een kom en klop ze los met wat zout, peper en ketjap manis. Giet het eimengsel bij de pasta, spinazie, kipfilet. Daarna de geraspte oude kaas erop en dan de ovenschotel afgedekt met aluminiumfolie in de oven zetten. Laat het ongeveer 10 a 15 minuten in de oven staan bij een temperatuur van 180 graden als het ei gestold is dan is de ovenschotel klaar
Je kan hier een heerlijke salade bij serveren.