

# SPINAZIE&TOMATEN-PASTA MET FILETLAPJES IN COBURGER HAM

2 personen / 513 kcal per portie

## Ingrediënten:

- 150 gram Rigatoni pasta
- 2 varkens filetlapjes a la minute
- 1 theelepel gedroogde salie
- 40 gram Coburger ham (in plakjes)
- 2½ eetlepels olijfolie
- 1 teen knoflook
- 200 gram verse spinazie
- 125 gram cherrytomaten
- peper en zout



## Bereiding:

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Halveer de cherrytomaten. Snijd de knoflook fijn. Bestrooi de filetlapjes met de salie en peper en zout naar smaak. Rol de lapjes op en omwikkel ze met de ham. Zet vast met een cocktailprikker. Verhit 1½ eetlepel olie en bak het vlees in ca. 5 minuten rondom bruin en gaar. Verhit 1 eetlepel olie in een wok. Fruit de knoflook 1 minuut. Voeg de cherrytomaten toe en roerbak voor 2 minuten. Voeg de spinazie in delen toe. Roerbak 3 minuten tot de spinazie is geslonken. Breng op smaak met peper en zout. Meng de roerbak door de pasta en verdeel dit over 2 borden. Leg het vlees erop.