

# GEVULDE KIP MET SPINAZIE




---

**Vorbereiding :** 25 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur - **Materiaal :** -

---

## **Ingrediënten :** 4

- 1 poulet de 1.5 kg - 15 cl de lait - 1 sachet de pignons de pain - sel, poivre - 50 g de pain de mie
  - 200 g d'épinards frais - 2 c.s de cognac
- 

1. Oven voorverwarmen op 240° C (T8).
2. Giet de spinazie af, pers overtollig vocht eruit. Bewaren.
3. Breng op smaak met zout en peper, voeg de pijnboompitten eraan toe en druk een paar keer op Pulse.
- 4.
- 5.
- 6.
7. Vul de kip, plaats hem in de ovenschaal, voeg een beetje zout en peper en een scheutje water toe en braad hem 1 uur in de oven, onder regelmatig bedruipen.

## **Tip van de chef :**

de vulling is geschikt voor alle gevogelte (kip, kalkoen, parelhoen)

