



# Kip crème de Brie met spinazie en penne met bechamelsaus



60 minuten



100 personen



## Ingrediënten

- 100 st Kip crème de brie
- 6 kg penne
- 10 kg jonge spinazie
- 9 l melk
- 1 kg roux
- 1 l room
- Peper & zout
- Nootmuskaat
- 200 g boter
- Olijfolie

## Bereiding

Bak de Kip crème de Brie af zoals vermeld op de verpakking.

Kook de penne bijtgaar in gezouten water met een scheutje olijfolie. Verfris de penne.

Kook de melk en voeg er de roux aan toe en mix deze. Kruid af met de peper, zout en de nootmuskaat en werk af met de room.

Stoof de jonge spinazie kort aan in wat boter en breng deze ook op smaak met peper en zout. Vermeng de penne met de spinazie.

Voeg er nu de bechamelsaus aan toe, vermeng goed en breng het geheel op smaak.

Schik het gerecht mooi op het bord en dien op.

Werk af met enkele blaadjes verse spinazie.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

