**Boursin spaghetti met knoflooktomaatjes en spinazie**

Nodig voor 4 personen:

225 gram Boursin knoflook en kruiden

800 gram cherrytomaatjes

3 eetlepels olijfolie

3 teentjes knoflook

400 gram spaghetti

400 gram verse spinazie

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Hak de knoflook fijn. Doe de tomaatjes samen met de knoflook en olijfolie in een ovenschaal. Bestrooi met zout en peper. Hussel door. Leg de Boursin in het midden van de tomaatjes. Bak de tomaatjes samen met de Boursin 20 minuten in de oven. Breng ondertussen het water aan de kook voor de spaghetti. Kook de spaghetti volgens de bereidingstijd op de verpakking. Giet de spaghetti af. Prak 2/3 van de tomaatjes met een vork. Meng de tomaatjes met de Boursin en knoflook door de spaghetti. Roer de spinazie erdoor.