

PASTA - KIP - CHAMPIGNONS - RODE PAPRIKA

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

240g kipfilet, gekookt en in stukjes

240g volkorenpasta

200g champignons

200g rode paprika

1 teentje knoflook, geplet

200 ml extra lichte culinaire room Campina, 4% vet

2 el olijfolie

1 theelepel kurkuma

1 theelepel cayennepeper

Snuifje peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Kook de volkorenpasta gaar. Stoof ondertussen de knoflook in olijfolie op een middelhoog vuur. Doe na enkele minuten de kip en room bij de

gestoofde knoflook en laat het mengsel 5 minuten koken.

Voeg de champignons en de paprika toe aan het mengsel en laat deze enkele minuten meestoven. Voeg tenslotte de gekookte pasta toe en kruid het geheel met peper en zout naar smaak.

Roer het geheel om. Verdeel de pasta over de borden en kruid tenslotte met kurkuma en cayennepeper.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

375 Kcal

SMAKELIJK!