

# PASTA MET BROCCOLI, GEROOKTE BACON, KIP EN CHAMPIGNONS

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

240g volkorenpastas

1 broccoli

150g champignons naar keuze

150g gerookte bacon

2 kipfilets

20cl light room (5%)

1el olijfolie

1 vetarm kippenbouillonblokje

Peper, zout en kippenkruiden

(Indien nodig 2el maizena express)

## BEREIDINGSWIJZE

Kook de pasta al dente gaar en hou warm.

Snijd de kip in blokjes en kruid deze met kippenkruiden.

Verhit de olijfolie in de pan en bak de blokjes kip goudbruin. Bak daarna in dezelfde pan de gerookte bacon knapperig. Voeg daarna de champignons aan toe.

Wanneer dit gebakken is, voeg er de broccoli bij. Laat deze ongeveer 10 min rustig mee bakken op een laag vuurtje. Wanneer de broccoli

mals is, voeg er de lightroom aan toe samen met het kippenbouillonblokje. Laat dit enkele minuten inkoken. Wens je de saus iets dikker, kan je dit indikken met maizena expres. Het geheel kruiden met peper en zout. Voeg de gekookte pasta erbij en het gerecht is klaar.

Recept van InfraLigne Lier

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

522 Kcal/persoon

**SMAKELIJK!**