

SPAGHETTI MET KASTANJECHAMPIGNONS & BROCCOLI

2 personen / 522 kcal per portie

Ingrediënten:

- 150 gram kippengehakt
- 200 gram kastanjechampignons
- 100 gram cherrytomaatjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 20 gram verse peterselie
- 200 ml kraanwater
- 35 gram spaghetti con funghi mix (zakje)
- 150 gram spaghetti
- 200 gram broccoli



Bereiding:

Snijd de broccoli in kleine roosjes. Snijd de peterselie fijn. Snijd de cherrytomaatjes door de helft. Snijd de kastanjechampignons in kwarten, grote versies in meerdere stukken. Verhit de olie in een hapjespan en bak de kipgehakt 5 minuten op middelhoog vuur. Schep de gehakt uit de pan met een schuimspaan in een schaal. Bak in overgebleven vet de champignons 6 minuten op middelhoog vuur. Voeg de cherrytomaatjes toe en bak 3 minuten mee. Voeg het water, de mix en de helft van de peterselie toe. Breng aan de kook en laat 5 minuutjes zacht koken. Kook ondertussen de broccoli in 5 minuten beetgaar. Kook de spaghetti volgens aanwijzing op de verpakking. Schep de broccoli door de saus en het gehakt en warm 2 minuten door. Meng de spaghetti met de saus en bestrooi met de rest van de peterselie.