

ROMIGE PASTA MET KIP & CHAMPIGONS

2 personen / 563 kcal per portie

Ingrediënten:

- 120 gram volkoren penne
- ½ eetlepel Provençaalse kruiden
- 200 gram broccoli
- 200 gram kippendij
- 250 gram champignons
- 200 ml kookzuivel
- peper en zout
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 handjes rucola



Bereiding:

Snijd de broccoli in roosjes, halveer de champignons en snijd de kippendij in reepjes. Kook de broccoli in 5 minuten beetgaar. Kook de penne volgens omschrijving op de verpakking beetgaar. Verhit in een koekenpan de olie en bak de kip met wat peper en zout op middel hoog vuur goudbruin. Voeg de champignons en kruiden toe aan de kip en bak deze 3 minuten mee. Giet de broccoli en pasta af en voeg deze bij de champignons en kip in de pan. Schenk de kookzuivel erbij en laat het geheel ongeveer 3 minuten door pruttelen. Voeg eventueel nog peper en zout naar wens toe. Verdeel wat rucola op een bord en schep hierover de pasta.