



Romige pasta met zalm

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Roerbakpasta Romige Kip
- 400 g Courgette
- 200 g Kastanjechampignons
- 375 g Zalmfilet
- 1 el Olijfolie

Instructie

1. Verhit de olijfolie in een hapjespan en roerbak hierin de groenten op hoog vuur enkele minuten aan.
2. Voeg het water toe met de kruidenmix en de pasta. Roer het geheel door elkaar en breng aan de kook. Zet de hittebron lager zodra het geheel kookt en laat het geheel 11 à 12 minuten pruttelen tot de pasta al dente/gaar is. Schep tussendoor af en toe om.
3. Voeg in de laatste vijf minuten de zalm toe en schep voorzichtig om totdat deze gaar is. De zalm mag licht roze blijven van binnen.
4. Schep het gerecht op de borden en eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

27 Min

koolhydraten	47.33 g
Energie	475.13 kcal
vetten	15.39 g
Eiwit	36.47 g

3 Porties