



Groenteburger met groenten en krieltjes

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Champignonsaus
- 1 Broccoli
- 1.5 Rode paprika
- 3 Groenteburgers
- 600 g Aardappelen
- 2 el Olijfolie

Instructie

1. Kook de krieltjes 15 minuten in water. Kook de broccoli 5 minuten in water. Spoel af met koud water
2. Bereid de groenteburgers volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verhit de olie in een koekenpan. Bak de paprika op middelhoog vuur 5 minuten. Voeg de broccoli toe en bak deze nog 3 minuten mee.
4. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Serveer de groenteburgers met de krieltjes, groenten en de saus. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	53.87 g
Energie	450.76 kcal
vetten	18.36 g
Eiwit	16.34 g

35 Min

3 Porties