



Mediterrane hachee met pennepasta

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Stoofmix Hachee
- 800 g Italiaanse roerbakmix
- 500 g Hachee vlees
- 320 g Penne
- 2 el Olijfolie

Instructie

1. Verhit 1 eetlepel olie in een braadpan en bak het vlees al omscheppend 1 minuut op hoog vuur. Zet het vuur laag, voeg 400 ml water en de inhoud van het zakje stoofmix toe aan het vleesmengsel en roer goed door. Breng het geheel aan de kook en laat het even door koken. Zet het vuur weer laag en stook het met de deksel op de pan in ongeveer 2 ½ uur gaar. Roer af en toe door en voeg indien nodig wat water toe.
2. Kook de pennepasta volgens aanwijzing op de verpakking in kokend water gaar.
3. Verhit de overige olie en roerbak ongeveer 10 minuten voor de hachee gaar is de roerbakgroenten in 2 eetlepels olie knapperig gaar. Breng licht op smaak met peper en zout en oregano.
4. Schep de groenten door de vleesstoof, warm goed door en serveer met de penne.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	79.26 g
Energie	602.62 kcal
vetten	13.13 g
Eiwit	38.47 g

145 Min

4 Porties