Vegetarisch pannetje met aardappelen, paprika en kikkererwten

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Hollands Pannetje Sperziebonen jachtsaus met hamlapjes
- 1 Rode paprika
- 250 g Champignons
- 2 Tomaten
- 225 g Kikkererwten van Hak
- 1 Witte ui
- 160 g Aardappelen
- 50 g Rozijnen
- 1 el Olijfolie

Instructie

1. Breng een pan met water aan de kook en kook de aardappelen beetgaar.
2. Maak de mix aan met het water en roer goed door.
3. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui kort aan. Voeg de champignons, paprika en tomaat toe en bak deze 2 minuten mee.
4. Voeg de aangemaakte mix toe en breng het geheel, onder af en toe roeren, aan de kook.
5. Laat het gerecht ca. 10 minuten, met een deksel schuin op de pan, onder af en toe roeren, zachtjes sudderen op laag vuur. Roer de laatste minuut de kikkererwten en rozijnen erdoor.
6. Serveer het gerecht met de aardappelen.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	57.07 g
Energie	341.01 kcal
vetten	7.31 g
Eiwit	12.96 g

30 Min

3 Porties