



Kip met spruitjes,
champignonsaus,
gebakken champignons
en aardappelpuree

Ingrediënten

- 2 Pakjes Aardappelpuree, kant-en-klaar
- 1 Zak MAGGI Champignonsaus
- 350 g Spruitjes
- 450 g Champignons
- 400 g Kipfilet
- 1 el Olijfolie

Instructie

1. Verhit een pan met olijfolie en bak de kipfilet gaar in ca. 10-12 min.
2. Kook de spruitjes in een laagje water in ca 5 min. beetgaar. En bak de champignons in een koekenpan met olijfolie in enkele minuten bruin en gaar.
3. Bereid de puree volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Bereid de saus volgens aanwijzingen op de verpakking. Verdeel de aardappelpuree over de borden. Verdeel de kip en groenten er overheen en eindig met de champignonsaus.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	66.69 g
Energie	636.64 kcal
vetten	26.35 g
Eiwit	34.19 g

42 Min

4 Porties