



Romige pasta met broccoli, kip en kaas

Ingrediënten

- 600 g Broccoli
- 300 g Kipfilet
- 1 Zak MAGGI Roerbakpasta Romige Kip
- 100 g Geraspte kaas
- 1 el Olijfolie

Instructie

1. Verhit de olijfolie in een hapjespan. Roerbak in circa 4 minuten de blokjes kipfilet op hoog vuur totdat ze een mooie bruin kleur krijgen. TIP: om te testen of ze gaar zijn kan je ze doormidden snijden en als het een witte kleur heeft dan is het goed - als het nog roze is moet je nog even doorbakken.
2. Doe in dezelfde pan de roosjes broccoli bij de kipfilet en roer het geheel door elkaar. Bak de ingrediënten nog ongeveer 2 minuten. Zet ondertussen de oven aan op grillstand, zodat deze kan opwarmen.
3. Voeg de pasta en het zakje MAGGI Roerbakpasta Romige Kip toe aan de pan met broccoli en kip. Doe dit samen met water, volgens de makkelijke bereidingswijze op de verpakking. Roer de ingrediënten door elkaar en breng het aan de kook. Zet de hittebron lager zodra het gerecht kookt en laat het geheel nog 11 à 12 minuten pruttelen tot de pasta al dente of gaar is. Schep het gerecht tussendoor af en toe om.
4. Schep het pasta-mengsel in een ovenschaal. Verdeel de geraspte kaas erover en laat het gerecht in circa 5 minuten lichtbruin gratineren in de oven.
5. Haal de ovenschotel voorzichtig uit de oven en zet het gerecht op tafel en serveer het mooi uit op de borden. Benieuwd of dit gerecht inderdaad aan je top dishes toegevoegd kan worden!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	58.24 g
Energie	596.05 kcal
vetten	21.21 g
Eiwit	44.68 g

37 Min

3 Porties