



Italiaanse varkensschnitzels met broccoli en tagliatelle

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI 4-Kazensaus
- 600 g Broccoli
- 225 g Tagliatelle
- 45 g Ham
- 75 ml Witte wijn
- 225 g Varkensschnitzel
- 20 g Boter

Instructie

1. Kook de broccoli in 8 minuten beetgaar.
2. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Kruid de schnitzels naar smaak. Leg de plakjes rauwe ham op de schnitzels en steek ze vast met cocktailprikkers. Verhit de boter in een koekenpan en bak de schnitzels (eerst de hamkant) in 5 minuten mooi bruin. Keer ze halverwege.
4. Bereid de 4-Kazensaus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schenk de wijn en de saus bij het bakvet en laat de schnitzels nog 5 minuten zachtjes sudderen.
5. Verdeel de schnitzels over de borden, schep de saus erover en serveer met de pasta en de broccoli. Serveer het gerecht met een tomatensalade voor een volwaardige maaltijd. Eet smakelijk. Aantal calorieën berekend op basis van 2 sauslepels / 50ml saus per

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	76.7 g
Energie	595.31 kcal
vetten	15.04 g
Eiwit	36.04 g

0 Min

3 Porties