



## Rosbief met krieltjes en pittige paprikajus

### Ingrediënten

- 1 g MAGGI Jus Pikant
- 0.5 Broccoli
- 0.5 Bloemkool
- 1 Rode paprika
- 600 g Rosbieflapjes
- 600 g Brood, aardappel
- 1.5 el Platte peterselie
- 40 g Amandelen
- 20 g Boter

### Instructie

1. Kook de krieltjes 15 minuten. Giet ze af en houd warm met de deksel op de pan.
2. Kook de broccoli en de bloemkool in 10 minuten. Giet ze af en houd warm met de deksel op de pan.
3. Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin de rosbieflapjes 2 minuten per kant op middelhoog vuur. Haal het vlees uit de pan.
4. Bak de paprika 3 minuten in het bakvet en voeg de peterselie toe. Voeg het juspoeder toe en bereid verder volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Schenk de jus over het vlees en serveer met de krieltjes en de broccoli. Bestrooi de groenten met amandelen. Eet smakelijk.

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	99.33 g
Energie	935.97 kcal
vetten	29.87 g
Eiwit	69.44 g

36 Min

3 Porties