



## Pasta met kip, champignons en kaassaus

### Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI 4-Kazensaus
- 600 g Champignons
- 300 g Kipfilet
- 225 g Vlinderpasta
- 1 el Peterselie
- 20 g Boter

### Instructie

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verhit de boter in een ruime koekenpan en bak de champignons 5 minuten. Voeg de kipreepjes toe en laat al roerende gaar worden, maar niet kleuren.
3. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Schep de kip, champignons en de saus door de vlinderpasta en laat door en door warm worden. Bestrooi voor het opdienen met de peterselie.
5. Maak er met een salade van kropsla, tomaat, komkommer en rode ui een complete maaltijd van. Eet smakelijk. Aantal calorieën berekend op basis van 2 sauslepels / 50ml saus per persoon
6. Nog een keer van de pasta genieten? Dat kan! Dit vlinderpasta recept met kip, champignons en kaassaus kun je drie dagen in de koelkast bewaren. In de vriezer blijft het tot wel drie maanden lekker. Zet een pan op laag vuur of verwarm de pasta in de magnetron op middelhoog vermogen en roer halverwege door voor een gelijkmatige verwarming. Eetsmakelijk!
7. Op de Maggi website vind je nog veel meer pastarecepten om van te watertanden. Van oude favorieten tot nieuwe smaakcombinaties, er is voor elk wat wils. Nieuwsgierig geworden?

Voedingswaarden tonen

0 Min

koolhydraten	68.19 g
Energie	545.97 kcal
vetten	12.96 g
Eiwit	39.9 g

3 Porties