



Pasta met knoflookkip en courgette

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Braadstomen Provençaal
- 2.5 Courgette
- 375 g Vlinderpasta
- 500 g Kipfilet
- 150 ml Slagroom
- 5 el Parmezaanse kaas
- 1 el Citroensap
- 20 g Boter

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de kip met de mix voor braadstomen volgens de aanwijzingen op de verpakking en zet 40 minuten in de oven.
2. Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verhit de boter in een grote koekenpan en bak hierin op laag vuur de courgette ongeveer 10 minuten. Schep de courgette regelmatig om. Voeg de slagroom toe, kruid naar smaak en laat alles samen nog een paar minuten stoven.
4. Schep de courgette met het citroensap door de pasta. Verdeel de pasta en de kip over de borden, bestrooi met de kaas en serveer. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	63.82 g
Energie	559.86 kcal
vetten	17.45 g
Eiwit	35.51 g

61 Min

5 Porties