

Penne met mozzarella en gegrilde groente



30 minuten



1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie	391 Kcal
Koolhydraten	10.5 g
Eiwitten	28.9 g
Vet	25.1 g
Vezels	6.3 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle penne
- 40-50 g mozzarella light in stukjes
- 100 g kastanjechampignons in plakjes
- 50 g aubergine in blokjes
- 50 g gele paprika in blokjes
- 2 el olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- Verse basilicum
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit 1 eetlepel olie in een wok en roerbak de paprika, aubergine en champignons circa 5 minuten. Meng in een kom de overgebleven olie met de balsamicoazijn tot een dressing. Giet de penne af en voeg samen met de groentes toe aan de wokpan. Voeg de mozzarella toe en breng op smaak met de dressing, peper en zout. Garneer met basilicumblaadjes.

TIP: OOK LEKKER
MET GERASPT
PARMEZAANSE KAAS
EROVERHEEN.