

Romige pasta met zalm, broccoli en prei



25 minuten



1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie	340 Kcal
Koolhydraten	5 g
Eiwitten	31.2 g
Vet	17.8 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle fusilli
- 40-50 g zalmfilet in stukjes
- 100 g broccoli in roosjes
- 50 g prei in stukjes
- ¼ ui, gesnipperd
- 1 el olijfolie
- 1 el roomkaas kruiden light
- Peper
- Zout

BEREIDINGSWIJZE

Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook en bereid de fusilli zoals vermeld op de verpakking. Kook de laatste 5 minuten de broccoliroosjes mee. Verhit de olijfolie in een wokpan. Fruit de ui circa 2 minuten. Voeg de prei toe en bak deze even mee. Doe vervolgens de zalm erbij en bak deze 4-5 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Giet de fusilli en de broccoli af en doe deze in de wokpan bij de zalm. Warm een minuutje goed door. Zet het vuur uit en voeg de roomkaas toe en roer goed door.

TIP: ZIN IN ECHT CULINAIR? VOEG DAN WAT SCHAAFSEL VAN EEN WITTE TRUFFEL TOE.