PS. food & lifestyle

FASE 1

# Penne met champignons in knoflook-kruidenolie

25 minuten | 1 persoon



## VOEDINGSWAARDE

| | |
|---|---|
| **Energie** | **337 Kcal** |
| **Koolhydraten** | **7.6 g** |
| **Eiwitten** | **23.1 g** |
| **Vet** | **23.1 g** |
| **Vezels** | **6 g** |

Voedingswaarde per persoon

## INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle penne
- 200 g champignons in plakjes
- 1 kleine sjalot, zeer fijn gehakt
- ½ teentje knoflook, zeer fijn gesneden
- ½ el roomboter
- 1½ el olijfolie
- 1 el verse peterselie, fijngehakt
- Paar blaadjes verse basilicum, fijngehakt
- Peper en zout

## BEREIDINGSWIJZE

Bereid de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak ondertussen de knoflook-kruidenolie door de olijfolie te mengen met de knoflook, peterselie en basilicum. Breng op smaak met peper en zout. Verhit vervolgens de roomboter in een pan en bak de champignons goudbruin. Voeg de sjalot toe en bak 1-2 minuten mee. Schep daarna de knoflook-kruidenolie erbij en warm even mee. Breng eventueel nog extra op smaak met wat peper en zout. Voeg de penne toe aan de champignons en meng goed door elkaar. Serveer in een diep bord en garneer eventueel nog met wat extra peterselie.

TIP: OOK LEKKER MET HAMBLOKJES EN VANAF FASE 2A MET WAT PARMEZAANSE KAAS.