

## Winterse pasta met champignons, spinazie en ham



20 minuten



1 persoon



### VOEDINGSWAARDE

Energie	283 Kcal
Koolhydraten	8.1 g
Eiwitten	29.6 g
Vet	14.1 g
Vezels	5.5 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle penne
- 40-50 g ham in stukjes
- 100 g (kastanje)champignons in kwarten
- 50 g verse spinazie
- ¼ teentje knoflook, heel fijngehakt
- 1 kleine sjalot, gesnipperd
- 1 el olijfolie
- Peper
- Zout

### BEREIDINGSWIJZE

Bereid de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de knoflook en de sjalot circa 2 minuten. Voeg de champignons toe en roerbak 3-4 minuten mee. Voeg de spinazie (in delen) toe en laat deze slinken. Giet de penne af en voeg deze samen met de ham toe aan de champignons. Breng op smaak met peper en zout.

TIP: HOUD JE VAN ROMIG? VOEG DAN OP HET LAATST EEN EETLEPEL KOOKROOM LIGHT OF ROOMKAAS (KRUIDEN) LIGHT TOE.