

Tagliolini met kip en truffelchampignons



20 minuten



1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie 305 Kcal

Koolhydraten 6.8 g

Eiwitten 31.2 g

Vet 15.5 g

Vezels 0 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle tagliolini
- 40-50 g kipfilet
- 2 el kookroom light
- 200 g champignons
- 10 g rucola
- ½ el olijfolie
- ½ el truffelolie
- Peper
- Zout

BEREIDINGSWIJZE

Bereid de tagliolini volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de champignons in kwarten en de kipfilet in stukjes. Verhit de olijfolie in een pan en bak de kipfilet goudbruin en gaar. Breng op smaak met peper en zout. Zet even apart. Voeg de champignons toe in dezelfde pan en besprenkel met de truffelolie. Bak 4-5 minuten en voeg daarna de kip, tagliolini en de room toe en warm nog enkele minuten door. Breng het geheel eventueel nog extra op smaak met wat peper en zout. Schep in een diep bord en maak af met de rucola.