



1A+1B

Vlees

Fusilli met biefreepjes



Bereidingstijd
25 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Kook de fusilli volgens de aanwijzing op de verpakking in ruim water. Afgieten en laten uitlekken. Kruid de biefreepjes met peper en zout. Verhit $\frac{1}{2}$ el olie in een koekenpan en bak hierin de biefreepjes in circa 2 minuten rondom bruin. Bak de paprikareepjes en champignons 3 minuten mee. Voeg de rozemarijn en de roomkaas toe en verwarm 1 minuut op een matig vuur mee. Voeg $\frac{1}{2}$ el olie en royaal peper toe. Meng de fusilli met de biefreepjes en champignons en serveer in een diep bord.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle Fusilli
- ☐ 40-50 g biefstuk in reepjes
- ☐ 150 g champignons in plakjes
- ☐ 50 g groene paprika in reepjes
- ☐ 1 el roomkaas light
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ 1 el rozemarijn
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	298 kcal
Koolhydraten	2 g
Vet	14 g
Eiwit	32 g