



1A+1B

Vlees

Penne met rode kool, truffelolie en gebakken ham



Bereidingstijd
20 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de olijfolie in een pan en bak de hamreepjes goudbruin. Voeg de laatste paar minuten de rode kool toe en schep regelmatig om. Giet de penne af en voeg deze samen met de roomkaas en de truffelolie toe aan de rode kool. Roer goed door en breng op smaak met peper en zout. Schep de pasta op een bord en maak af met de verse basilicum.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle penne
- ☐ 40-50 g hamreepjes
- ☐ 1 el roomkaas light
- ☐ 100 g fijngesneden rode kool
- ☐ ½ el truffelolie
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ 5 g verse basilicum
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	354 kcal
Koolhydraten	9 g
Vet	20 g
Vezels	6 g
Eiwit	31 g