



1A+1B

Vlees

Winterse pastasalade met boerenkool



Bereidingstijd
15 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de champignons in kwarten, hak de knoflook fijn en snipper de ui. Verhit de helft van de olijfolie in een pan en fruit de knoflook en de ui zachtjes aan. Voeg de champignons en boerenkool toe en bak 4-5 minuten mee. Bak ondertussen in een koekenpan de reepjes ham goudbruin in de overige olijfolie. Voeg deze vervolgens, samen met de penne, toe aan de boerenkool en breng op smaak met wat peper, zout en de truffelolie.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle penne
- ☐ 40-50 g hamreepjes
- ☐ 50 g boerenkool
- ☐ 125 g champignons
- ☐ ¼ ui
- ☐ ½ teentje knoflook
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ 1 el truffelolie
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	396 kcal
Koolhydraten	10 g
Vet	23 g
Vezels	6 g
Eiwit	33 g