

Penne Mascarpone Pollo

Deze lekkere pasta kan je op diverse manieren bereiden. In de pan of wok vinden wij het lekkerst. Maar je kunt ook alle ingrediënten koud verwerken en als heerlijke kant-en-klare maaltijd verwarmen in een magnetron, turbochef of steamer.



Ingrediënten

- 300 g Penne (ref. A3)
- 150 g Mascarpone Rosso (ref. H25)
- 80 g Kipfiletblokjes (ref. 18112)
- 35 g Cherry tomaatjes
- 25 g Zoete puntpaprika
- 10 g verse spinazie
- 5 g Basilicum
- 5 g Parmezaan

Bereiding

verwarm de pasta in heet water.

Bak de kip in olijfolie met de verse groenten ca. 2 min. voeg hier de saus aan toe en naar smaak zout & peper. Meng de pasta door de saus.

Garneer op een bord met Parmezaan en basilicum.

Stap 1



Stap 2



Stap 3



INKOOPPRIJS (EXCL. BTW)

€ 2,96

ADVIES VERKOOPPRIJS

€ 11,95

BRUTOWINST

73%