



## Tagliatelle met kipreepjes in roomsaus

### Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Roomsaus
- 350 g Spinazie
- 500 g Kipfilet
- 450 g Kastanjechampignons
- 300 g Tagliatelle

### Instructie

1. Verhit een koekenpan en bak de kip al omscheppend ca. 5 minuten.
2. Breng een pan water aan de kook en kook hierin de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking zonder extra zout toe te voegen.
3. Bereid de roomsaus volgens de aanwijzing op de verpakking en zet apart.
4. Verhit een koekenpan en bak de kip al omscheppend in ca. 3 minuten goudbruin. Voeg vervolgens de champignons toe en bak mee tot ze bruin zijn. Voeg dan de spinazie toe en laat slinken. Meng de groente met de roomsaus en pasta en verhit het geheel nog even goed door.
5. Geniet van dit verrukkelijke pastagerecht! Ook ideaal voor de kinderen. Eet smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	63.82 g
Energie	502.65 kcal
vetten	7.39 g
Eiwit	43.87 g

26 Min

4 Porties