



Ingrediënten (2 pers)

2 zakjes Lignavita champignonsoep
1 zakje Lignavita pasta natuur
1 kippenborstfilet
1 bakje champignons
(in kwartjes gesneden
peper en zout, knoflookpoeder
200 gr verse jonge bladspinazie
olijfolie

Fusilli met kip en champignonsaus

Dit receptje mag je ook in de oranje fase eten.

Bereidingswijze

Bereid de pasta volgens de aanwijzing op de verpakking.

Snij de kippenborstfilet in reepjes of blokjes en bak in wat olie. Kruid naar smaak met peper en zout.

Bak de champignons met wat knoflookpoeder op middelhoog vuur in wat olie. Voeg er op het eind de jonge blaadjes spinazie bij en laat nog even bakken tot de spinazie geslonken is.

Bereid de champignonsoep met de hoeveelheid water voor 1 zakje (zo maak je er een "saus" van ipv soep). Voeg de gebakken champignons, spinazie en kippenblokjes bij de saus. Verdeel de pasta over twee borden en schep er de saus over.

Tip

Werk af met enkele blaadjes peterselie.