

RODELINZENPASTA MET BROCCOLISAUS EN KALKOEN



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 125 g rodelinzenpenne
- 125 g speltpenne
- schorseneren
- sugar snaps
- 2 broccoli's
- 1 brikje Alpro soya light cuisine
- Maizena Expresse voor witte sauzen
- 1 vetarm kippebouillonblokje
- 500 g kalkoenreepjes
- Kippekruiden



Bereidingswijze:

- Kook de penne gaar (let er wel op dat de rodelinzepenne al na 6 minuten gaar is) en giet af.
- Was de sugar snaps.
- Schil de schorseneren en snij deze in groffe stukken.
- Was de broccoli's en snij in roosjes.
- Kook of stoom de schorseneren, de sugar snaps en de broccoliroosjes gaar en giet alles af.
- Meng de schorseneren en de sugar snaps onder de penne.
- Snij het zachte gedeelte van de broccoliroosjes en voeg dit toe aan de soya roomvervanger.
- Breng aan de kook samen met het kippebouillonblokje en bindt met Maïzena Expresse.
- Giet dit mengsel over het mengsel van penne-schorseneren en sugar snaps.
- Kruid de kalkoenreepjes met kippekruiden en grill deze gaar.
- Schik deze over de pastaschotel en dien op.
- Smakelijk!