

## Fusilli met biefreepjes



25 minuten



1 persoon



### VOEDINGSWAARDE

Energie 298 Kcal

Koolhydraten 2.5 g

Eiwitten 32.3 g

Vet 14 g

Vezels 0 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle Fusilli
- 40-50 g biefstuk in reepjes
- 150 g champignons in plakjes
- 50 g groene paprika in reepjes
- 1 el roomkaas light
- 1 el olijfolie
- 1 el rozemarijn
- Peper
- Zout

### BEREIDINGSWIJZE

Kook de fusilli volgens de aanwijzing op de verpakking in ruim water. Afgieten en laten uitlekken. Kruid de biefreepjes met peper en zout. Verhit ½ el olie in een koekenpan en bak hierin de biefreepjes in circa 2 minuten rondom bruin. Bak de papikareepjes en champignons 3 minuten mee. Voeg de rozemarijn en de roomkaas toe en verwarm 1 minuut op een matig vuur mee. Voeg ½ el olie en royaal peper toe. Meng de fusilli met de biefreepjes en champignons en serveer in een diep bord.