



Pastaschotel met chilisaus en kipgehakt



4
personen



20 min.
bereiding



60 min.
totale tijd

INGREDIËNTEN

- 1 zak pasta tricolore (fusilli)
- 1 zak roerbakgroenten Italiaanse stijl
- 600 g kipgehakt
- 2 flesjes kookroom light
- zoete chilisaus
- peper
- zout
- geraspte kaas jong belegen



1. Zet de oven alvast aan op 180 graden.
2. Kook de pasta gaar. Giet af en spoel daarna af met koud water.
3. Bak het gehakt rul en kruid met zout en peper, voeg de groenten toe en bak het beetgaar.
4. Voeg de room toe en voeg naar smaak flink wat zoete chilisaus toe. Proef nog even of alles op smaak is.
5. Laat het wat inkoken zodat de saus wat dikker wordt, voeg de pasta toe en roer deze er goed door.
6. Doe het in de ovenschaal en bestrooi met flink wat jong belegen kaas.
7. Plaats de ovenschaal ongeveer 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Tip: ook lekker met runder of half-om-half gehakt.

