



BEREIDINGSTIJD

± 25  
min

EIWITTEN/  
PORTIE

24  
gram

ENERGIE/  
PORTIE

553  
kcal

GOED OM TE  
WETEN

Krijgt u maar één portie op? Dan kan u de andere maximaal 24 uur in de koelkast bewaren.

*Middag- of avondmaal*

## PASTA MET BLAUWSCHIMMELKAAS

*Ingrediënten voor 2 porties*

- 10 g boter of margarine
- 25 g champignons
- Peper en zout
- 50 g blauwschimmelkaas (type roquefort, bleu d'Auvergne)
- 1 flesje Fortimel® Compact Protein 125 ml neutrale smaak
- ½ bouillonblokje
- Tijm of verse kruiden
- 150 g pasta (naar keuze)

*Bereiding*

1. Laat de gesneden champignons bakken in de boter en breng op smaak met peper en zout.
2. Doe de kaas in kleine brokjes en voeg samen met de Fortimel® Compact Protein neutrale smaak en een half bouillonblokje aan de champignons toe. Roer.
3. Laat de saus opwarmen (zonder ze te laten koken) en roer tot de kaas volledig gesmolten en het bouillonblokje opgelost is.
4. Strooi er wat tijm of verse kruiden op.
5. Dien de saus samen met pasta al dente op.

1 PORTIE



FORTIMEL®  
COMPACT  
PROTEIN  
NEUTRAAL

