

# Romige pasta met zalm, broccoli en prei

PS  
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN



1 PERSOON



BEREIDINGSWIJZE:

Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook. Laat de fusilli in het zakje zitten en kook circa 9 minuten. Kook de laatste 5 minuten de broccoliroosjes mee. Verhit de olijfolie in een wokpan. Fruit de ui circa 2 minuten. Voeg de prei toe en bak deze even mee. Doe vervolgens de zalm erbij en bak deze 4-5 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Giet de fusilli en de broccoli af en doe deze in de wokpan bij de zalm. Warm een minuutje goed door. Zet het vuur uit en voeg de roomkaas toe en roer goed door.

*Tip:  
zin in echt  
culinair? Voeg dan  
wat schaafsel van  
een witte truffel  
toe.*

## Ingrediënten:

- 1 zakje PowerSlim fusilli
- 40-50 g zalmfilet in stukjes
- 100 g broccoli in roosjes
- 50 g prei in stukjes
- 1/4 ui, gesnipperd
- 1 el olijfolie
- 1 el roomkaas kruiden light
- Peper en zout

KCAL

340

EIWITTEN

31,2 g

KOOL-  
HYDRATEN

5,0 g

VETTEN

17,8 g

FASE 1A + 1B