

Pastasalade met rundvlees en champignons

totale tijd **15 min.** 5 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

2.964 kJ / 708 kcal

Vetten: **28 g** Eiwitten: **37 g**

Koolhydraten: **74 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

1 el	plantaardige olie
200 g	rundergehakt
100 g	champignons
1 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
0,5	rode paprika
0,5	ui, gesnipperd
200 g	penne pasta
200 g	suikermaïs uit blik
Dressing & garnering:	
1 el	mayonaise
1 el	ketchup
1 tl	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
2 el	geroosterde pinda's
1 el	lente ui, fijngesneden

VOORBEREIDING

Stap 1

1 el plantaardige olie - **200 g** rundergehakt - **100 g** champignons, in plakjes gesneden - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Verhit de plantaardige olie in een pan en bak het gehakt onder voortdurend roeren tot al het vocht verdampt is. Voeg de in plakjes gesneden champignons en de Kikkoman Sojasaus toe, roerbak nog 2 minuten en zet opzij om af te koelen.

Stap 2

0,5 rode paprika - **0,5** ui - **200 g** penne pasta - **200 g** suikermaïs uit blik

Kook de penne pasta volgens de instructies op de verpakking. Snijd de rode paprika en ui in blokjes. Breng de penne pasta over naar een grote kom. Voeg de groenteblokjes, de uitgelekte suikermaïs en het afgekoelde gebakken rundergehakt met champignons toe.

Stap 3

1 el mayonaise - **1 el** ketchup - **1 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **2 el** geroosterde pinda's - **1 el** lente ui, fijngesneden
Meng de mayonaise, ketchup en Kikkoman Sojasaus. Giet de dressing over de salade en meng goed. Werk af met de geroosterde pinda's en gesnipperde lente-ui.