Fusilli met biefstukreepjes, pompoen en spruitjes



Ingredienten voor 4 Personen

200 g	Biefstuk
400 g	Pompoen
1/2	Paprika
300 g	Spruitjes
2 teentjes	Knoflook
500 g	Fusilli
	Peper
	Zout

Bereiding

1. Snijd de biefstuk in reepjes, de pompoen en paprika in blokjes en halveer de spruitjes. Pers de knoflook.
2. Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking.
3. Verhit wat olie in een wokpan en roerbak de knoflook, pompoen en spruitjes ongeveer 6 minuten. Voeg in de laatste 3 minuten de biefstukreepjes toe. Breng op smaak met peper en zout en meng met de fusilli.