

## **Pasta met kip en mango**

400 gram fusilli pasta  
1 prei  
400 gram kipfilet  
1 bakje crème fraîche  
1 eetlepel kerriepoeder  
1 mango  
boter  
zonnebloemolie  
zout en peper

Snij de kipfilet in stukjes en bak deze goudbruin in de zonnebloemolie.

Snij de prei fijn en bak deze in de boter zacht. Voeg de gebakken kipfilet toe met het kerriepoeder en bak dit een minuutje mee.

Kook ondertussen de pasta beetgaar (zie verpakking) en snij de mango in blokjes.

Voeg de crème fraîche toe aan de kip en prei.

Giet de beetgare pasta af en voeg toe aan de kip en prei en voeg ten slotte ook de blokjes mango toe.

Breng op smaak met peper en zout.