



Aspergeragoût met ham

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 600 g Asperges
- 600 g Aardappelen
- 150 g Ham
- 10 g Boter
- 2 el Peterselie

Instructie

1. Was en halveer de aardappels en kook ze in de schil in 20 minuten gaar.
2. Schil de asperges, snijd 3 cm van het houtige uiteinde af en snijd ze in schuine stukjes van 2 cm. Kook de asperges in ongeveer 12 minuten gaar.
3. Bereid de saus met de boter volgens de aanwijzingen op het pakje. Laat de ham in de saus warm worden. Neem de aspergestukjes uit het kookvocht en schep ze voorzichtig door de saus, zodat de tere kopjes heel blijven.
4. Serveer de ragoût met de aardappelen en garneer met peterselie. Aantal calorieën berekend op basis van 2 sauslepels / 50ml saus per persoon

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	50.12 g
Energie	427.25 kcal
vetten	17.49 g
Eiwit	17.91 g

42 Min

3 Porties