



Rookworst uit de oven, gekookte aardappelen en sperziebonen

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Kruidenmelange
- 600 g Sperziebonen
- 300 g Rookworst
- 600 g Geschild, in stukken
- 2 el Ketchup
- 75 g Geraspte kaas
- 1 el Platte peterselie
- 2 el Zonnebloemolie

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een ovenschaal in met de olie en leg de rookworst erin. Bestrijk de rookworst met de ketchup en bestrooi met de kaas. Bak de schotel 20 minuten in de oven.
2. Kook de aardappelen in 18 minuten gaar. Giet af en meng de peterselie erdoorheen.
3. Kook de sperziebonen in 10 minuten gaar. Giet af en voeg de kruidenmelange volgens de aanwijzingen op de verpakking toe aan de sperziebonen.
4. Serveer de aardappel en sperziebonen met de rookworst. Geef er extra ketchup bij. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	51.18 g
Energie	751.89 kcal
vetten	46.12 g
Eiwit	30.34 g

53 Min

3 Porties