



Asperge ovenschotel met ham

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 450 g Aardappelpuree, kant-en-klaar
- 300 g Witte asperges
- 300 g Groene asperges
- 150 g Achterham
- 1 Ei
- 75 g Geraspte kaas
- 45 g Boter

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil ondertussen de witte en groene asperges. Snijd ook 3 cm van de houtige uiteindes af. Kook vervolgens ongeveer 15 minuten de witte asperges (in ruim water) gaar. Laat de groene asperges in de laatste 5 minuten meekoken. Giet de asperges af en houd ze warm met de deksel op de pan.
2. Bereid de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bereid daarna, met de helft van de boter, de MAGGI Saus voor Asperges volgens de eenvoudige stappen op de verpakking. Doe de pan van het vuur af en roer de vervolgens de eieren en de kaas door de aangemaakte saus.
3. Vet de ovenschaal in met de rest van de boter en verdeel de aardappelpuree over de bodem van de schaal. Leg de groene en witte asperges op de puree en schep hierover de saus.
4. Leg alleen nog de ham verspreid over de schotel. Plaats daarna de ovenschaal in het midden van de oven en laat het gerecht in 10 minuten goed gaar en mooi goudbruin worden. Wanneer je de schotel uit de oven haalt kan je hem nog even laten afkoelen. Roep iedereen alvast voor het avondeten en serveer het gerecht. Met deze lekkere ovenschotel kan je veel blije gezichten aan de eettafel verwachten. Smakelijk eten!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	39.81 g
Energie	584.15 kcal
vetten	36.37 g
Eiwit	26.43 g

50 Min

3 porties