Varkenshaas met gebakken aardappelen en groenten

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Champignonsaus
- 350 g Haricots Verts
- 250 g Peultjes
- 300 g Varkenshaas
- 600 g Aardappelen
- 30 g Boter

Instructie

1. Kruid de varkenshaas naar smaak. Verhit de helft van de boter in een koekenpan en bak hierin op middelhoog vuur het vlees goudbruin en gaar, 6 minuten per zijde.

2. Verhit de rest van de boter in een koekenpan en bak hierin de aardappelen in 12 minuten op middelhoog vuur goudbruin en knapperig.

3. Kook de haricots verts 2 minuten. Voeg de peultjes toe en kook deze nog 3 minuten mee. Giet de groente af en houd warm.

4. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Serveer de varkenshaas met de aardappelen, groente en saus.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	47.34 g
Energie	458.85 kcal
vetten	13.86 g
Eiwit	31.51 g

25 Min

3 Porties