



Ovenschotel met witte asperges en tomaat

Ingrediënten

- 450 g Aardappelpuree, kant-en-klaar
- 1 Zak MAGGI Saus voor Asperges
- 600 g Witte asperges
- 3 Ei
- 50 ml Crème fraîche
- 3 Tomaten
- 2 el Zonnebloemolie
- 25 g Boter
- 1 el Peterselie

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een ovenschaal in met de olie.
2. Kook de asperges 10 minuten.
3. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer de boter erdoor. Bereid de puree volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Schep en verdeel de puree in de ovenschaal. Klop de eieren los met de crème fraîche en schep de saus erdoor. Verdeel de asperges op de puree met de tomaatplakje ertussen en giet het sausmengsel erover.
5. Bak het gerecht ongeveer 30 minuten in de oven. Bestrooi met de peterselie en serveer.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	38.69 g
Energie	542.17 kcal
vetten	37.12 g
Eiwit	16.42 g

50 Min

3 Porties