



Witte asperges met gerookte zalm en krieltjes

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 600 g Witte asperges
- 300 g Makreelfilet
- 600 g Aardappelen
- 1.5 el Dille
- 25 g Boter
- 2 el Olijfolie

Instructie

1. Kook de asperges 16 minuten.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de krieltjes in 10 minuten op middelhoog vuur goudbruin.
3. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer de boter erdoor.
4. Verdeel de zalm over 3 borden en bestrooi met de dille. Serveer met de asperges, krieltjes en saus.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	49.09 g
Energie	559.08 kcal
vetten	27.49 g
Eiwit	29.02 g

25 Min

3 Porties