



## Asperge recept met kip en een stampot van zoete aardappel

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 450 g Aardappelpuree, kant-en-klaar
- 300 g Witte asperges
- 300 g Zoete Aardappel
- 2 Ei
- 150 g Gerookte Kipfilet

### Instructie

1. Volg voor een goede bereiding van de witte asperges de volledige algemene bereidingswijze. Vergeet niet voor het koken eerst circa 2 cm van de uiteindes af te snijden. Zorg er ook voor dat de asperges goed rondom geschild zijn.
2. Leg de grove stukken zoete aardappel in een pan met een klein laagje water. Doe ook de eieren erbij. Kook de zoete aardappelen en de eieren met de deksel op de pan. Haal de eieren na ongeveer 6 minuten uit de pan en spoel ze even koud. Kook de zoete aardappelen in ongeveer 20 minuten verder gaar. Test daarna even of je ze goed kan doorprikken en giet ze af.
3. Bereid de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe vervolgens de gekookte zoete aardappelen op de aangemaakte aardappelpuree en stamp het geheel door elkaar. Houd de stampot wel een beetje grof.
4. Bereid de kant-en-klare MAGGI Saus voor Asperges volgens de eenvoudige aanwijzingen op de verpakking. De aspergesaus hoeft alleen verwarmd te worden en is in een paar minuten klaar!
5. Snijd eerst de gerookte kip in mooie plakjes als dit nog niet gedaan is. Pel daarna de eieren. Verdeel vervolgens de stampot van zoete aardappel over de borden. Leg per bord een aantal witte asperges, plakjes gerookte kip en een ei erbij. Giet tot slot de aspergesaus van MAGGI over de asperges en de gerookte kip. Serveer het hoofdgerecht uit en verras iedereen aan tafel. Er zal ongetwijfeld gevraagd worden waar je dit lekkere asperge recept vandaan hebt. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

30 Min

koolhydraten

51.02 g

3 Porties

Energie

434.43 kcal

vetten	15.44 g
Eiwit	24.38 g