



## Gebakken sliptong met groene asperges en aardappelen

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 600 g Groene asperges
- 375 g Sliptong
- 600 g Aardappelen
- 5 g Bloem
- 4 el Olijfolie
- 25 g Boter

### Instructie

1. Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de aardappelen 10 minuten op middelhoog vuur. Schep ze regelmatig om.
2. Verwijder de harde uiteinden van de groene asperges en kook ze 5 minuten.
3. Bestrooi de vis met de bloem en kruid naar smaak. Verhit de rest van de olijfolie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en bak hierin de vis in 6 minuten goudbruin en gaar (keer de vis halverwege).
4. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op het pakje en roer de boter erdoor.
5. Serveer de vis met de aardappelen en asperges en geef de saus er apart bij. Eet smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	50.28 g
Energie	584.17 kcal
vetten	31.62 g
Eiwit	25.45 g

30 Min

3 Porties