

Aspergesaus voor over pasta

voor 4 personen

Ingrediënten

- 750 gram witte asperges
- een beetje zout
- 1 doosje Maggie saus voor asperges
- 250 gram in blokjes gesneden achterham
- 25 à 30 gram boter
- 1 eetlepel fijngesneden bieslook.

Bereidingswijze

Maak de asperges schoon en snijd ze in schuine stukken van 2 cm.

Kook de aspergestukjes in 16 à 17 minuten gaar met wat zout.

Bereid 1 zakje aspergesaus met de boter zoals op het pakje staat aangegeven.

Laat als de saus klaar is, de hamblokjes in de saus warm worden.

Neem de aspergestukjes uit het kookvocht, even uit laten lekken, en dan voorzichtig door de saus scheppen.

Mocht de saus te dun worden door het vocht uit de asperges, kunt u het binden met een klein beetje allesbinder.

Strooi voor het serveren de verse bieslook over de saus.

De saus is nu klaar om bij de pasta te serveren.

