

# Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

## Asperges met beenham en krieltjes

Wat heb je nodig?

1 kg witte asperges

500 g krieltjes

1 pakje saus voor asperges (37 g)

25 g boter

1/2 zakje peterselie (a 30 g, fijngesneden)

75 g waterkers

1 sjalot (fijngesnippert)

150 g gebraden beenham



Hoe maak je het klaar?

1. Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant. Kook de asperges in 12 minuten beetgaar. Kook ondertussen de krieltjes in water met zout in 12 minuten gaar. Giet de asperges af en vang 200 ml kookvocht op.
2. Bereid de aspergesaus met het kookvocht en de boter volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg de peterselie toe en breng op smaak met peper.
3. Verdeel de asperges, waterkers en sjalot over 4 borden. Leg er de ham bij. Schenk de peterseliesaus erover. Serveer met de krieltjes.

Bron: ah.nl

