

GROENE ASPERGES ZOETE AARDAPPEL RUNDERROOKVLEES



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 kg groene asperges
- 800 g zoete aardappelen
- 300 g runderrookvlees
- enkele snoeptomaatjes
- zout, peper, tijm en rozemarijn

Bereidingswijze:

- Was de asperges en kook ze gaar
- Schil de zoete aardappelen, snij ze in de helft, kruid ze met zout, peper, thijm en rozemarijn en laat ze in de oven garen.
- Schik de asperges op een bord samen met de zoete aardappelen.
- Was de tomaten, snij ze in de helft en versier hiermee de borden
- Snij het runderrookvlees in dunne reepjes en snipper over de borden.
- Smakelijk!