PS. food & lifestyle

1A+1B Vlees

Ovenschotel met ham en spruitjes

Bereidingstijd
45 minuten

Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Bak de hamblokjes, zonder olie, uit in een koekenpan. Verhit de boter in een wokpan en fruit de sjalotten circa 2-3 minuten. Voeg de spruitjes toe en bak deze al roerend 6-8 minuten mee. Breng op smaak met de cayennepeper en wat peper en zout. Zet het vuur laag en voeg de kookroom toe. Laat 3-4 minuten sudderen. Klop ondertussen de eieren los in een kom. Zet het vuur uit en roer de eieren en de hamblokjes door de spruitjes. Giet het geheel vervolgens in een ingevette ovenschaal en bak 25-30 minuten in de voorverwarmde oven.

Ingrediënten

- ☐ 200 g hamblokjes
- ☐ 4 eieren
- ☐ 400 g spruitjes, gehalveerd
- ☐ 2 sjalotten, fijngesneden
- ☐ 200 ml kookroom light
- ☐ 1½ el roomboter + extra om in te vetten
- ☐ ½ tl cayennepeper en peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	**271 kcal**
Koolhydraten	**9 g**
Vet	**16 g**
Vezels	**4 g**
Eiwit	**18 g**