

## Haricots verts in rauwe ham

Hoofdgerecht voor 2 personen

Bereidingstijd: 20 minuten

### *Ingrediënten:*

400 gram haricots verts

12 plakjes rauwe ham

2 eetlepels currygewürzsaus

20 gram boter

### *Bereiding:*

1. Leg de haricots verts netjes naast elkaar en snijd aan beide kanten de puntjes eraf.
2. Kook de haricots verts in een pan met water in ca. 5-7 minuten beetgaar.
3. Laat de boontjes in een vergiet uitlekken.
4. Spreid de plakjes ham uit en vouw ze in de lengte dubbel.
5. Bestrijk de plakjes dun met de currygewürzsaus.
6. Verdeel de haricots verts in 12 porties en leg de boontjes per portie netjes naast elkaar.
7. Leg op elk plakje ham een portie boontjes en wikkel de ham in het midden rond de boontjes, zodat de uiteinden van de boontjes er aan beide kanten uitsteken.
8. Verhit de boter in de koekenpan en bak de ham van de pakketjes rondom knapperig bruin.

### *Serveertip:*

Lekker met smeūige aardappelpuree.

### *Voedingswaarde per portie:*

630 kcal

64 gram eiwit

36 gram vet

10 gram koolhydraten