

## **12. Rosbief met jachtsaus**

**Aantal personen: 4**

- • 8 dikke plakken à 50 gram gebraden rosbief
- • 1 kilo snijbonen
- • 1 pakje aardappelpuree
- • 1 zakje jachtsaus
- • 50 gram mager rookspek in dobbelsteentjes

Kook de snijbonen in ca. 25 minuten gaar. Maak de aardappelpuree volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking, evenals de jachtsaus. Bak het rookspek uit in een koekenpan en roer ze dan door de jachtsaus.

Schep een toef aardappelpuree op ieder bord, leg er twee plakken rosbief naast en verdeel de snijbonen over de borden. Schep iets van de saus over het vlees en geef de rest er apart bij.

**Bevat per portie van 225 gram 345 kcal.**