

Ingrediënten voor 2 personen

500 gr witte asperges - 50 gr peultjes - 3 lente-uitjes - 1 rode peper - 1 teentje knoflook - 3 el olie - 2 theel fijngehakte verse gember - 2 el oestersaus - 1-2 el Japanse sojasaus - 75 gr licht gezouten cashewnoten

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Aziatisch

**Smaak:** Pittig

**Eigen\_keuken:** Ja

**Vegetarisch:** Ja

## Aziatisch gekruide asperges roergebakken

Lekkere pittige asperges. Een recept uit de Volkskrant van Pay-Uun Hiu.

### Hulpmiddelen

Wok

### Vorbereiding

Schil de asperges en snij 2 cm van de onderkant af. Snij de asperges schuin in stukken. Was de peultjes en snij de puntjes eraf. Was de lente-uitjes en snij deze in schuine stukken van 2 cm. Verwijder de zaadjes uit de peper en hak deze fijn. Pel de knoflook en de gember en hak deze ook fijn.

### Bereidingswijze

Kook de aspergestukjes (niet de kopjes!) even voor in water met zout tot beetgaar. Verhit de olie in de wok en fruit hierin de knoflook, rode peper en gember. Schep dan de peultjes en lente-ui erdoor. Roerbak alles 4 minuten. Voeg de asperges, oestersaus, sojasaus en 2 eetl water toe en verwarm alles nog 3 minuten met een deksel op de wok. Schep op het laatst de cashewnoten erdoor.

### Serveertips

Lekker met pandanrijst.

