

Ingrediënten voor 4 personen

350 g groene asperges 150 g ontbijtspek, in plakken sla- of zonnebloemolie, om in te vetten tare (yakitorisaus)

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Japans

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Spiesjes van groene asperges met spek

Makkelijk en snel borrelhapje met een zelfgemaakte tare saus

Hulpmiddelen

Extra benodigd 10 platte bamboeprikkers

Bereidingswijze

Week de prikkers minimaal 30 minuten in koud water zodat ze tijdens het grillen niet verbranden. Breng wat water aan de kook en blancheer de asperges in 3-5 minuten beetgaar. Verwijder de houtige uiteinden en snijd ze in drieën. Rol het spek om de asperges. Verhit wat sla- of zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de spiesjes in enkele minuten rondom goudbruin en krokant.

Zelfgemaakte tare Breng 250 ml sojasaus, 250 ml mirin, 125 ml water, 125 ml sake, 4 theelepels bruine suiker en 1 in stukken gesneden lente-ui op middelhoog vuur al roerend aan de kook. Draai zodra de saus kookt het vuur laag en laat de saus tot de helft inkoken. Laat de saus voor gebruik afkoelen.

Serveertips

Serveer met de tare.