

Asperges, maar dan anders



Wit



Hoofdgerecht



3 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

500 gram witte asperges geschild

2 takjes verse koriander

1 eetrijpe mango geschild in stukken van ongeveer 4 cm

200 gram rucola

100 gram pijnboompitjes geroosterd 1 eetlepel zonnebloemolie

Eetlepel honing

Peper en zout

Bereiding

De gewassen rucola op een bord. De gebakken ingrediënten erover heen scheppen. De pijnboompitjes eroverheen strooien.

Heerlijk met een beetje honing of perenstroop.

Dit gerecht dient als voorgerecht. Niet combineren met vlees of vis.

Je hebt hier een lekkere zoetige smaak.

Heerlijk met een mooie rode wijn.

Smakelijk!

1. Olie in de wokpan.

2. Wok de aspergestukken van 4 cm(exclusief de kopjes) ophoog vuur.

3. De koriander fijn gesneden toevoegen.
4. Na 2 minuten de koppen toevoegen.
5. Daarna de mangostukjes erin.
6. Vuur hoog laten staan.
7. Even roerbakken en beetgaar serveren.