

Asperges met noodles



Wit

Hoofdgerecht



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

1 bosje bieslook

2 sjalotjes

100 gr. oesterzwammen

2 kg. asperges

1 el. japanse sojasaus

6 shii-take paddestoelen

300 gr. biefstuk

sesamolie

6 kastanje champignons

400 gr. noodles (of mie)

Bereiding

1. Schil en gaar de asperges volgens het basisrecept.
2. Snijd de asperges schuin in stukjes van ca. 1 cm.
3. Borstel de paddenstoelen schoon, ontdoe ze van de steeltjes en snijd ze in vieren.
4. Hak de sjalotjes en de bieslook fijn.
5. Snijd de biefstuk in dunne reepjes.
6. Kook de noodles (of mie) gaar en houd warm.
7. Laat de olie zeer heet worden en bak de asperges gedurende 2 a 3 minuten.
8. Voeg hier de biefstukreepjes, de paddenstoelen en de sjalotjes toe en roerbak het geheel ongeveer 2 minuten.
9. Breng op smaak met sojasaus, peper en zout en serveer dit met de noodles.