

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Asperges uit de wok!



Wit



Hoofdgerecht



4 Personen



Minder dan 30 minuten



Ingredienten

500 gram witte asperges

4-5 eetlepels olijfolie

1 eetlepel Japanse sojasaus

1 rode ui

1 kippenbouillontablet

peper

1 teen knoflook

4 eetlepels oestersaus

500 gram bami

Bereiding

1. Schil de asperges en snijd ze in schuine 1,5 cm dikke "plakjes".
2. Snijd de ui in smalle partjes en de knoflook in plakjes.
3. Kook de bami gaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
4. Verhit de wok op hoog vuur droog voor.
5. Schenk de olijfolie er straalgewijs in.
6. Roerbak de knoflook 1 minuut en neem de plakjes met een schuimspaan uit de wok.
7. Schep de asperges en ui in de wok en roerbak op hoog vuur 4-5 minuten.
8. Meng 1 dl warm water met oestersaus en sojasaus, verkruimel het bouillontablet erin en schep dit bij de asperges.
9. Breng de saus al omscheppend op hoog vuur aan de kook.
10. Voeg de gare bami toe.
11. Doe de rucola in een kom en schep de rest hieroverheen.
12. Breng op smaak met wat peper en de gefruite knoflook.
13. Garneer eventueel met rode peper.