

## Geroerbakte asperge met kip en courgette



Groen/Wit  
 Hoofdgerecht

4 Personen  
 Minder dan 30 minuten

### Ingrediënten

|                                    |                     |                          |
|------------------------------------|---------------------|--------------------------|
| 1 el oestersaus                    | 2 el sojasus        | peper en zout            |
| 2 el olie                          | 2 kleine courgettes | 50 g kipfilet in reepjes |
| 1 kg groene (en) of witte asperges | 1 tl gemberpoeder   | 3 lente-uitjes           |

### Vorbereiding

S

### Bereiding

1. Schil de witte asperges, verwijder ongeveer 2 cm van de onderzijde. Was de groene asperges en snijd ongeveer 2 cm van de onderzijde. Snijd de asperges in stukken van 4 a 5 cm.
2. Snijd de courgettes in kleine blokjes
3. Verhit de olie in de wok en bak de kipreepjes goudbruin.
4. Voeg de asperge toe en roerbak deze 4 minuten mee.
5. Voeg vervolgens de courgette blokjes, de sojasaus, oestersaus en de gember toe.
6. Roerbak alles totdat de asperges beetgaar zijn.
7. Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes en strooi deze vlak voor het serveren over het gerecht.