

Gewokte asperges met kerrie



Wit



Hoofdgerecht



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

1 kg asperges (geschild)

Knoflook

olie of boter om in te wokken

Kerrie poeder

1 ui

Bereiding

1. Schil de asperges, verwijder het harde onderste stukje en snijdt in gelijke schuine stukjes niet te groot (2cm).
2. Snijd de ui fijn en pers de knoflook en fruit deze in de pan.
3. Voeg de kerrie toe en roerbak dit tot de kerrie "gaar" is. Kerrie is het lekkerst als het goed is doorgewarmd voordat je andere ingredienten toevoegt.
4. Voeg dan de stukjes asperges toe en wok totdat zij beetgaar zijn.
5. Asperges eventueel van te voren even blancheren.