

Oosterse asperges



Wit

Hoofdgerecht



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

1 kg asperges

3 kleine uien

3 teentjes knoflook

0,5 kg varkensfilet

3 el olijfolie

1 el koriander

1 stuk gember

10 kopjes rijst met lange korrels

1 strengetje citroengras

Bereiding

1. Pan water koken en de asperges 3 min. blancheren, uit laten lekken in een vergiet.
2. De uien, knoflook, citroengras en gember pureren met een vijzel of met een staafmixer.
3. Een pan water voor de rijst klaarzetten.
4. De varkensfilet in stukken snijden.
5. Doe 3 eetl. olijfolie in de wok en verhit deze, doe de filestukjes erin en roer goed om.
6. Als het vlees goed is gewokt het gepureerde gedeelte toevoegen met 3 eetl. water en 1 eetl. koriander.
7. Ondertussen de rijst bereiden in kokend water.
8. Als alles goed door elkaar gewokt is en het water verdampt, de in stukken gesneden asperges bijvoegen en deze ongeveer nog 3 min. meewokken.
9. Oosterse asperges opdienen met de witte rijst.