

Roerbakasperges met champignons en lente-uitjes



Wit

Bijgerecht



3 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

1 bosje lente-uitjes

250 gr. champignons

1 kg witte asperges

Bereiding

Eet smakelijk!

1. Schil de asperges zorgvuldig en verwijder onderaan 1,5 cm.
2. Snijd vervolgens de asperges in 3 gelijke stukken.
3. Borstel de champignons schoon en snijd deze in plakjes.
4. Spoel de lente-uitjes schoon en hak deze in dunne ringetjes.
5. Verhit de olie in de wok en bak hierin de asperges gedurende 10 minuten op een middelmatig vuur lichtbruin.
6. Voeg de plakjes champignons toe en laat deze ongeveer 4 minuten meebakken.
7. Voeg op het laatste moment de lente-uitjes toe en eventueel wat peper en zout, laat dit nog ongeveer 1 minuut meebakken.