





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

## Roergebakken asperges met gamba's



 Wit  
 Salade

 4 Personen  
 Minder dan 30 minuten

## Ingrediënten

500 g asperges

1 citroen

200 g verse gamba's

1 sjalot

25 g verse bieslook

Tabasco

2 tomaten

2 el olie

Zout

1. Snijd het onderste stukje van de asperges en leg ze min. 30 min. in ruim koud water.
2. Schil de asperges en snij ze heel schuin in stukken van een 1/2 cm dik.
3. Pel en snipper de sjalot.
4. Was de tomaten, halveer ze, schep de zaadjes eruit en snijd ze in blokjes.
5. Boen de citroen onder koud stromend water goed schoon en snijd de gele schil er zo dun mogelijk af. Snijd de schil in dunne reepjes. Halveer de vrucht en pers hem uit.
6. Snijd de bieslook in grove stukken.
7. Verhit de olie in een wok en fruit de sjalot 1 min.
8. Voeg de aspergestukjes en de citroenreepjes toe en strooi er wat zout over.
9. Roerbak 1 min. op hoog vuur en vervolgens 8 min. op laag vuur.
10. Voeg de gamba's toe en roerbak totdat deze mooi roze zijn. Voeg stukjes tomaat toe en roerbak nog 1 min.
11. Breng verder op smaak met zout, tabasco en citroensap.
12. Voor het serveren de bieslook toevoegen.

**Tip:** Gebruik bij het wokken/roerbakken liever geen olijfolie, die verbrandt op hoge temperaturen. Gebruik in plaats daarvan wokolie of zonnebloemolie.