





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

Surinaamse roti met Nederlandse witte en groene asperges



 Groen/Wit
 Hoofdgerecht

 3 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingredienten

8 geschilde witte asperges

8 groene asperges

400 gr. lamsboutvlees in stukjes
gesneden

300 gr. kalfsgehakt

2 eetlepels massala kruiden

4 teentjes knoflook fijn gesneden

2 uien fijn gesneden

3 cm verse gember fijn gesneden,
duimgrootte

4 tomaten in stukjes gesneden

1 klein blikje geconcentreerde
tomatenpuree

1 theelepel zwarte peperkorrels
gekneusd

3 eetlepels ketjap manis

500 gr. geschilde aardappelen in
kleine stukjes gesneden

4 vellen roti

4 gekookte eieren in vieren
gesneden

zout

Bereiding

Verhit de olijfolie in een wokpan en bak eerst de massala, gember, uien, tomatenpuree, knoflook, peper en zout.

Voeg het gehakt toe en bak even mee hierna de tomaatstukjes, aardappelstukjes, lamsvlees, ketjap toevoegen en 30 minuten laten stoven onder een deksel tot het vlees gaar is.

Voeg de stukjes asperge toe en laat 10 minuten stoven tot ze gaar zijn.

Maak ondertussen de roti warm in 3 minuten in een voorverwarmde oven van 150 °C

Serveer het stoofgerecht met roti en leg de eierpartjes op het gerecht.

Njang swietie!