

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

Voorjaar uit de wok



Groen/Wit
Hoofdgerecht



4 Personen
Minder dan 30 minuten



Ingredienten

12 witte asperges

400 gr. lamslapjes

150 gr. champignons

1 borrelglasje witte wijn

12 groene asperges

lamsvleeskruiden

2 el olijfolie

2 el. gehakte groene kruiden

2 bosuitjes

100 gr. gekookte lamsham

1 mespuntje saffraan

125 ml. creme fraiche

Bereiding

1. De asperges schoonmaken, in stukjes van ongeveer 5 cm. snijden en beetgaar koken.
2. De bosuitjes in schuine reepjes snijden en de lamslapjes in stukjes van 4 cm. snijden.
3. Kruid het vlees met de lamsvleeskruiden en snijdt de lamsham ook in kleine reepjes.
4. De champignons schoonborstelen en in vieren delen.
5. De wok goed voorverhitten, de olie toevoegen en hierin de bosuitjes en de lamsham fruiten.
6. Voeg nu het lamsvlees toe en roerbak dit ongeveer 5 minuten.
7. Voeg de champignons, de witte wijn en de saffraan toe.
8. Laat alles even op een hoog vuur, onder voortdurend omscheppen gaar worden.
9. Voeg vervolgens de gekookte stukjes asperges en de fijngehakte groene kruiden toe.
10. Laat het geheel op een laag vuur goed doorwarmen.
11. Voeg tot slot de crème fraîche toe.
12. Breng alles op smaak met zout en versgemalen peper.