Vleesreepjes met groene asperges

Datum: 23-05-2005
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1000 gram groene asperges
- wok olie
- 1000 gram roerbakrunderreepjes
- 2 bakjes boemboe voor rendang vlees
- 8 el ketjap
- 6 el gebakken uitjes

Bereidingswijze:

Was de asperges, snijd de onderste stugge stukjes eraf. Snijd de asperges in stukjes van ca. 5 cm. Zet een grote wok op het hoogste vuur en laat de wok zo heet worden dat hij begint te walmen. Voeg een scheutje olie toe en roerbak de runderreepjes 3 minuten. Voeg de asperges toe en roerbak deze ca. 3 minuten mee. Roer er vervolgens de boemboe, de ketjap en 5 dl water door en laat het geheel ca. 5 minuten zachtjes pruttelen. Schep de gewokte vleesreepjes met groene asperges op de borden en strooi de gebakken uitjes erover.