

Oosterse asperges

Datum: 15-05-2024
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Alle leden Biétgaar
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 g groene asperges
- 1 fijngesneden ui
- 2 theel. sesamolie
- 2 eetl. fijngesneden gember
- 1 eetl. Mirin
- 2 eetl. sojasaus
- 1 eetl. oestersaus
- 1 eetl. sesamzaadjes
- 1 a 2 eetl. arachide-olie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Tijdens de kookavond hebben we dit gerecht tegelijk geserveerd met de Gebakken coquilles met proseccoschuim en sojasaus.

Breng een pan met water aan de kook. Snij de onderkantjes van de asperges en snij ze daarna in 4 gelijke delen. Blancheer deze vervolgens in het kookwater gedurende 3 minuten. Spoel dan de asperges af met koud water.

Rooster het sesamzaad.

Doe de arachide-olie in een wokpan en voeg de fijngesneden ui en gember toe. Zet het vuur niet te hoog en bak dit ongeveer 2 minuten. Voeg de mirin, sojasaus en oestersaus toe en laat dit 2 minuten "stoven". Doe de asperges erbij en de sesamolie en wok dit nog ongeveer 4 minuten. Breng dit op smaak met peper en zout.

Voor het opdienen wat sesamzaadjes over de asperges en serveer op warme borden met noedels of rijst.