



HET WITTE GOUD

Gewokte witte asperges met gerookte kip

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ✎ 400 g witte asperges (geschild)
- ✎ 1½ el zonnebloemolie
- ✎ 200 g gerookte kipfilet
- ✎ ½ el gember (geraspt)
- ✎ 1½ el sojasaus
- ✎ ½ el sesamzaad
- ✎ 1 lente-/bosui (fijngesneden)
- ✎ ½ rode peper (fijngehakt)

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de asperges in stukjes van circa 4 cm.
2. Verhit de olie in een wok op een hoge stand en roerbak hierin de asperges 2 minuten.
3. Snijd de kipfilet in blokjes en voeg deze met de gember en sojasaus toe aan de asperges.
4. Roerbak circa 4 minuten mee, tot de kip warm is.
5. Bestrooi met het sesamzaad, de bosuitjes en rode peper.

TIP: Serveer met witte rijst.

BRON: boodschappen.nl

