



## HET WITTE GOUD

### Oosterse asperges uit de wok

**2 PERSONEN**

⌚ 12 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 300 g witte asperges
- 🍴 1 el ketjap
- 🍴 2 bosuien
- 🍴 1 rode peper
- 🍴 1 tl sesamzaadjes
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 ½ el sesamololie
- 🍴 verse koriander of peterselie

**MATERIAAL:** wok

#### ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het schillen van de asperges en snijd ze in stukjes van ongeveer 3 cm.
2. Blancheer de asperges kort in kokend water voor ongeveer 2 minuten, spoel ze daarna af met koud water en laat ze uitlekken.
3. Snijd de bosuien in ringen en de rode peper in dunne reepjes.
4. Pel en hak de knoflook fijn.
5. Verhit de sesamololie in een wok of grote pan op middelhoog vuur.
6. Voeg de knoflook en rode peper toe en bak deze kort aan.
7. Voeg vervolgens de aspergestukjes toe en roerbak deze voor 5 minuten.
8. Voeg de ketjap en de helft van de bosui toe en laat het geheel nog ongeveer 2 minuten op het vuur staan, zodat de smaken goed mengen.
9. Net voor het serveren, strooi de sesamzaadjes en de rest van de bosui over het gerecht.
10. Garneer met verse koriander of peterselie voor een frisse touch.
11. Dit gerecht is heerlijk met een portie rijst.

**TIP:** Mocht je restjes overhouden, dan kun je deze in een afgesloten bakje maximaal 2 dagen in de koelkast bewaren. Warm het geheel opnieuw op in een pan of in de magnetron.

**BRON:** [leukerecepten.nl](http://leukerecepten.nl)

