



## HET WITTE GOUD

### Asperge roerbak met edamame, korianderdressing en garnalen

**2 PERSONEN**

⌚ 35 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g verse witte asperges
- 🍴 50 g koelverse edamame sojabonen
- 🍴 125 g eiernoedels
- 🍴 ½ limoen
- 🍴 2½ el Japanse sojasaus
- 🍴 7 g verse koriander
- 🍴 1½ el arachideolie
- 🍴 ½ tl sriracha sauce
- 🍴 150 g diepvries rauwe gepelde roze garnalen
- 🍴 1 cm verse gember

**MATERIAAL:** wok

#### ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.
2. Snijd de asperges in schuine stukjes van 1½ cm.
3. Dop de edamame.
4. Pak daarvoor de uiteinden van een boontje vast en knijp erin.
5. Het randje van de schil barst open en de boontjes haal je er zo uit.
6. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Rasp de groene schil van de limoen en pers de helft van de vrucht uit.
8. Snijd de andere helft in partjes.
9. Meng het limoenrasp en -sap met de sojasaus tot een dressing.
10. Snijd de koriander fijn en meng 1 el door de dressing.
11. Meng de olie en sriracha met de garnalen.
12. Verhit een wok zonder olie of boter en roerbak de garnalen 2 minuten op hoog vuur.
13. Schil en rasp de gember.
14. Voeg de asperges en gember toe en bak 3 minuten mee.
15. Voeg de edamame toe en neem van het vuur.
16. Meng de sojadressing door de noedels en verdeel over de kommen.
17. Schep de asperges en garnalen erop en garneer met de rest van de koriander.
18. Serveer met de limoenpartjes.

**TIP:** Lekker met zeewiersalade en grof gehakte gezouten pinda's.

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

