



## Aziatische asperge salade met pindasaus

**2 PERSONEN**

🕒 30 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 250 g witte asperges
- 🍴 175 g groene asperges
- 🍴 2 kleine sjalotten
- 🍴 ¼ rode paprika
- 🍴 2 takjes koriander
- 🍴 18 g pinda's
- 🍴 zonnebloemolie om in te bakken

**voor de dressing**

- 🍴 1 rode peper
- 🍴 1 el pindakaas
- 🍴 1 limoen
- 🍴 2 el kokosmelk
- 🍴 1 el water
- 🍴 1 el sojasaus
- 🍴 zout

**MATERIAAL:** kleine koekenpan, grote koekenpan met deksel

**ZO MAAK JE HET:**

1. Schil de witte asperges en snijd 1-2 centimeter van de onderkant af.
2. Was groene asperges en snijd hier ongeveer 2-3 centimeter vanaf, zodat er geen houtige onderkantjes meer zijn.
3. Hak pinda's grof en hak koriander.
4. Zet beiden apart.
5. Snijd sjalot in ringen.
6. Verhit zonnebloemolie in een kleine koekenpan en bak hierin de sjalotten krokant.
7. Dit kan ongeveer 10 minuten op middelhoog vuur duren.
8. Laat daarna uitlekken op een vel keukenpapier.
9. Verhit een beetje zonnebloemolie in een grote koekenpan en voeg hierbij de witte asperges.
10. Roerbak ongeveer 5 minuten en voeg vervolgens een paar eetlepels water toe.
11. Voeg een deksel op de pan en laat de witte asperges een paar minuten stomen.
12. Snijd rode peper in ringen.
13. Meng alle ingrediënten voor de dressing en voeg hierbij de ringen rode peper.
14. Verwijder vervolgens de deksel van de pan met witte asperges en voeg de groene asperges erbij.
15. Voeg indien nodig een beetje extra olie toe en roerbak de witte en groene asperges nog ongeveer 4 minuten.
16. Breng op smaak met peper en zout.
17. Snijd de paprika in kleine reepjes.
18. Neem een grote kom voeg hierin de paprika, de asperges en laat een beetje afkoelen.
19. Voeg daarna de helft van de dressing erbij.
20. Serveer de asperge salade met de knapperige sjalotten en gehakte pinda's.
21. Maak af met een beetje gehakte koriander en de rest van de dressing.

**TIP:** Deze salade met witte en groene asperges heeft een Aziatisch tintje door de dressing met pindasaus. Een salade die zowel als hoofdgerecht als bijgerecht kan.

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

