



Aziatische groene asperges met sesamololie en honing

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 350 gr groene asperges
- 🥬 2 tenen knoflook
- 🥬 1 sjalot
- 🥬 3 el sojasaus
- 🥬 2 el sesamololie
- 🥬 2 el honing of agave siroop
- 🥬 witte en zwarte sesamzaadjes
- 🥬 1 limoen
- 🥬 olie om in te bakken

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Was de asperges en snijd de onderkantjes er vanaf.
2. Snipper het sjalotje fijn en hak de knoflook.
3. Verhit een beetje plantaardige olie in een pan en fruit eerst het uitje aan.
4. Voeg na 2 minuten ook de knoflook en groene asperges toe.
5. Bak dit alles ongeveer 5 minuten.
6. Voeg na ongeveer 5 minuten sojasaus en honing toe.
7. Meng goed door tot de honing een beetje stroperig wordt.
8. Voeg dan sesamololie toe en zet het vuur uit.
9. Serveer de groene asperges met de sesamzaadjes en het sap van de limoen.

TIP: Deze asperges zijn een heerlijk bijgerecht bij rijst en een stukje zalm of kip. Maar je kunt zo ook bij noedels serveren.

BRON: jaimyskitchen.nl

