



## Garnalen met groene asperges en rijst

### 2 PERSONEN

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 450 g groene asperge
- 🥬 150 g cherrytomaten
- 🥬 250 g garnalen met knoflook
- 🥬 2 tenen knoflook
- 🥬 2 el sojasaus
- 🥬 3 el water
- 🥬 ½ citroen
- 🥬 130 g volkoren basmati rijst
- 🥬 olie om in te bakken

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen van de verpakking, of kook in een rijstkoker.
2. Snijd 1-2 cm van de onderkant van de asperges en was de asperges goed.
3. Halveer de asperges en cherrytomaten.
4. Hak de knoflook.
5. Verhit een beetje olie in een pan en fruit de knoflook aan.
6. Voeg vervolgens de asperges bij de knoflook en roerbak ongeveer 2 minuten.
7. Voeg daarna ook cherrytomaten toe en blijf roerbakken tot de tomaatjes een beetje zacht worden.
8. Dit roerbakken duurt ongeveer 5 minuten.
9. De tomaatjes zullen een beetje vocht verliezen, de perfecte basis voor de saus.
10. Voeg garnalen toe, roerbak 2 minuten en voeg vervolgens sojasaus, een beetje water en het sap van de citroen toe.
11. Zet het vuur uit en meng alles goed.
12. Serveer de asperges met saus en garnalen samen met rijst.

**TIP:** Dit gerecht kun je ook maken met kipstukjes. Of je houdt het lekker vega en voegt bijvoorbeeld broccoli toe in plaats van de garnalen.

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

