

Asperges met garnalen uit de wok

Asperge is een bijzonder product. Ieder jaar opnieuw geboren, elke keer weer hevig gekoesterd. En ook haar koosnamen liegen er niet om: 'koningin der groente', het 'witte goud', 'points d'amour', 'parels van het land'.

Ingrediënten (4 personen)

- 800 gr witte asperges
- 200 gr groene asperges
- 2 lente-uitjes
- 14 grote schoongemaakte jumbo garnalen
- 2 el aranchide olie
- 2 el Japanse sojasaus (Kikkoman)
- 2 el saké (of droge sherry)
- 2 el Mirrin
- 2 el sesamololie
- 4 el geschaafde amandelen
- peper en zout
- Wakame zeewier

Bereiding

Schil de witte asperges en het onderste gedeelte van de groene asperges. Verwijder het onderste (harde) gedeelte en snijd alle asperge schuin in stukken van +/- 4 cm. Maak de lente-uitjes schoon en snijd deze in kleine ringetjes. Verhit in de wok de olie en roerbak de witte asperges en lenteuitjes en blijf roerbakken gedurende 2 minuten. Zet het vuur lager, voeg de groene asperges toe en blijf roerbakken gedurende 4 minuten. Voeg de garnalen toe en blijf roerbakken.

Schenk er de sojasaus, saké, mirrin en enkele eetlepels water bij en laat de asperges en de garnalen op een laag vuur beetbaar worden (totdat het vocht helemaal is verdampt).

Breng de asperge-garnalenschotel op smaak met sesamololie, peper en zout en roer de geschaafde amandelen er door. Garneer af met de wakame zeewier. Serveren met gestoomde Basmati rijst of gekookte Japanse Soba Noodles.