

- 1,5 - 2 kg witte asperges
- 250 gram kastanjechampignons
- 3 lente-uitjes
- 2-3 eetlepels notenolie
- 1 theelepel sesamolie
- 2 eetlepels Japanse sojasaus
- peper, zout
- 100 gram taugé
- bieslook

Roergebakken asperges met kastanjechampignons en taugé

Hoofdgerecht voor 4 personen

- > Leg de witte asperges een half uurtje voor het schillen in ruim koud water. De stengels zuigen zich vol water en laten ze zich daarna gemakkelijker schillen. Schil de asperges zorgvuldig met een asperge- of dunschiller. Begin circa 3 cm onder de kop en snijd van de onderkant 1-2 cm af.
- > Blancheer de asperges 5-6 minuten in kokend water (dunne asperges 4-5 minuten). Kook er niet teveel tegelijk, het water koelt dan te veel af en de asperges gaan stoven in plaats van koken. Handig is het gebruik van een speciale aspergepan met inzetmand. Haal de mand eruit en spoel de asperges direct af met koud water zodat het kookproces wordt gestopt en laat ze uitlekken op keukenpapier. Blancheer vervolgens de volgende portie(s) op dezelfde manier. Snijd de asperges in diagonale stukjes van 3-4 cm.
- > Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in diagonale stukjes van 2-3 cm.
- > Verhit de wok, voeg de noten- en sesamolie toe, bak eerst de champignons met de lente-ui goed aan, voeg de asperges toe en breng op smaak met sojasaus, peper en zout. Schep, als het geheel goed warm is, de laatste minuut de gewassen en goed uitgelekte taugé door het gerecht.
- > Serveer de asperges en champignons met gebakken krielaardappeltjes of met gekookte rijst en garneer met bieslook.



WIJNTIP: H de l'Hospitalet Pinot Noir van Gérard Bertrand.

