



## Asperges met varkensvlees (-/haas) (varkensvlees kan vervangen worden voor kip)

Voor 2 à 3 personen

### *Ingrediënten*

- 1 kg asperges
- 500 gram varkensvlees (u kunt dit ook vervangen voor kip)
- 2 ons peultjes
- 4 knoflooktenen
- 2 à 3 plakjes verse gember
- Sojasaus (dus geen ketjap)
- Pale medium sherry
- Olijfolie
- Maizena
- Suiker, zout en peper

### *Bereidingswijze*

- Maak een marinade van 3 of 4 theelepels maizena, 2 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels sherry, 2 theelepels suiker en wat peper.
- Snijd het vlees tegen de draad in plakjes, en vervolgens in reepjes van ongeveer 3 cm.
- Laat dit 20 minuten in de marinade staan.
- Schil de asperges, en snijd ze in de lengte doormidden. Vervolgens in stukjes snijden van ongeveer 3 cm lang.
- Blancheer de asperges 4 minuten en spoel ze daarna met koud water af.
- Hak knoflook en gember fijn. Verhit op hoog vuur de wok en verhit hierin vervolgens de 4 eetlepels olie.
- Roerbak de knoflook en de gember tot het geurt. Roerbak het vlees tot het verkleurt. Schep het uit de pan en zet even apart.
- Voeg nog 2 eetlepels olie aan de wok toe en verhit opnieuw.
- Roerbak de asperges ongeveer 2 minuten. Voeg het vlees, 2 eetlepels sojasaus en zout toe naar smaak en roerbak tot alles warm is.

*Tip: Heerlijk met Chinese mie.*