



Gewokte asperges in honing en gembersiroop

Beschrijving

Onlangs was ik weer eens bij mijn schoonmoeder op bezoek in Reuver. Het was aspergeseizoen, dus op naar Achten, de asperge- en aarbeienteler in Offenbeek. Mijn schoonmoeder zocht de mooiste asperges uit, deze werden ter plekke voor € 1 per kilo geschild, dat scheelde heel veel werk. Er lagen ook "wokasperges", dunne en korte asperges, voor slechts € 2 per pond. Deze heb ik volgens onderstaand recept klaargemaakt, in de overgebleven olie van de simpele geroerbakte kippendijfilet. Dus als je de uiteindelijke smaak van onze wokasperges wilt proeven, bak dan een theelepel sambal manis mee! Wij hebben deze asperges met rijst gegeten en de genoemde [simpele geroerbakte kippendijfilet](#). De combinatie met gehakte koriander was bijzonder lekker.

Aantal personen



wokasperges van Achten

4

Ingrediënten

- 750 gram witte asperges
- 2 eetlepels honing
- flinke scheut gembersaus
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- koriander

Keukenmateriaal

- dunschiller
- koksmes
- plank
- wok

Bereidingstijd

10 minuten + schiltijd van de asperges

Bereiden

Schil de asperges (bij de wokasperges is dit niet nodig) en verwijder de harde kontjes, ongeveer 2 centimeter. Snijd de asperges in stukken van 3-4 cm. Leg de kopjes apart. Of snijd de wokasperges doormidden. Hak de koriander fijn. Verhit de olie in de wok en roerbak de stukjes op hoog vuur. Voeg na 5 minuten de aspergekopjes, de honing, gembersaus en eventueel de sambal toe. Karamelliseer de asperges. Breng op smaak met zout, peper en koriander.

Datum

17/02/2025