



Aziatische wok met asperges

Lekkere Aziatische wok met asperges bereid met Alpro Kokosnoot Cuisine en

Alpro soya Cuisine

Bereiding

1. Pel de ui en snij hem in reepjes. Snij het citroengras in de lengte in twee. Plet de knoflook en rasp de gember. Maak de asperges schoon, verwijder het houderige uiteinde. Schil de asperges en snij ze in kleine, schuine schijfjes.
2. Verhit wat Alpro soya Bakken & Braden in een wokpan en bak de ui. Voeg de currypasta, de geraspte gember, de knoflook, het citroengras en de limoenblaadjes toe. Laat kort bakken, zodat alle aroma's vrijkomen. Doe er de asperges bij en roerbak 2 minuten. Blus met de Alpro soya Cuisine en de Alpro Kokosnoot Cuisine en laat 5 minuten sudderen.
3. Was de paksoi en snij in stukken. Doe bij de asperges en roer. Laat al roerend 3 tot 4 minuten sudderen en breng op smaak met sojasaus en limoensap.
4. Pluk de korianderblaadjes en doe ze bij de curry. Bestrooi met geroosterde sesamzaadjes en dien op met rijst.



4 porties



30min



Ingrediënten

- 16 groene asperges
- 300 g paksoi (of Chinese kool)
- 1 grote ui
- 1 teentje knoflook
- 1 bosje verse koriander
- 2 limoenblaadjes
- 2 stengels citroengras
- 1 stukje verse gember

- 1 limoen
- 250 ml Alpro Kokosnoot Cuisine
- 200 ml Alpro soya Cuisine
- 2 el Alpro soya Bakken & Braden
- 1 el rode currypasta
- 1 el sojasaus
- 30 g geroosterde sesamzaadjes

Bereid met

Soya Cuisine



Kokosnoot Cuisine



Bakken & Braden

