

Biefstukreepjes met pittige asperges

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1-2 teentjes knoflook
- 3 wortels
- 1 kg witte asperges
- 500 gram groene asperges
- 2 biefstukken à 200 gram
- 2-3 eetlepels olie
- zout en peper
- 5-6 takjes koriander
- 30 gram verse gember
- 4-6 eetlepels sojasaus
- 1 theelepel sambal oelek

Bereiden:

Pel de knoflook en snijd hem in dunne schijfjes. Schil de wortels, was ze en sijd ze in reepjes. Was de asperges, schil de witte asperges en snijd de houtige uiteinden eraf. Snijd van de groene asperges alleen de uiteinden af. Halveer de asperges in de lengte en snijd ze in stukken. Dep het vlees droog en snijd het in reepjes. Verhit 1-2 eetlepels olie in een wok of een grote pan. Braad het vlees flink aan, breng het op smaak en neem het uit de pan. Verhit 1-2 eetlepels olie in het braadvet. Bak hierin de groenten en de knoflook 5-6 minuten. Was de koriander en pluk de blaadjes van de takjes. Schil de gember en hak hem fijn. Voeg de gember, de sojasaus en de sambal bij de groenten en bak alles nog 1-2 minuten verder. Voeg het vlees en de koriander toe en verwarm het geheel. Breng op smaak. Serveer het gerecht met rijst.



Wijnadvies: Weingut Knab, Spätburgunder Endinger Engelsberg Holzfass, Wijnkoperij Henri Bloem