

Asparges i wok

Ingredienser:

40 grønne asparges

4 spsk olie

2 tsk sesamfrø

1 tsk fishsauce

Fremgangsmåde:

Gør de grønne asparges i stand ved at skære eller knække den nederste tredjedel af stænglen. Skyl aspargesene og lad dem dryppe godt af.

Olien varmes i en wok eller på en pande til ret høj varme. De grønne asparges lynsteges 3-5 minutter, mens man hele tiden vender rundt i dem. Sesamfrø tilsættes og steger med et øjeblik. Tag panden af varmen og tilsæt fishsauce og evt. sesamolie.

Anbefalet tilbehør:

Et godt brød som f.eks Filonebrød eller frisk flûte vil passe godt til denne forret