

Asperges Asian style



Ingrediënten:

- 1 kilo asperges
- 4 kippendijen
- 2 eieren
- 1 stengel bosui

Marinade

- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel ketjap zoetzuur
- 1 chilipeper gesnipperd
- 2 tenen knoflook gesnipperd
- 1 limoen uitgeperst

Bereidingswijze

Snij de kippendijen in blokjes. Maak de marinade door alle ingrediënten van de marinade bij elkaar te doen. Laat de kip hier een half uurtje in marineren.

Kook de eitjes hard en hak ze grof als ze klaar zijn.

Schil in de tussentijd de asperges, en kook ze vervolgens beetgaar. Als ze klaar zijn snij ze dan in stukken van vijf.

Bak de kippendijen in wat olijfolie in een wok gaar. Doe vervolgens de asperges erbij en wok dit even kort. Verdeel het over 2 bordjes en doe de ei eroverheen. Snijd bosui in ringetjes en strooi dit er ook overheen.

Hoofdgerecht voor 2 personen

Bron: <http://foodiesinheels.nl/>