

# Wok van varkensvlees en lentegroenten

## Ingrediënten: ( voor 4 pers. )

600 g spiering zonder been  
 arachideolie  
 1 bot jonge wortelen  
 1 bot witte asperges  
 100 g peultjes  
 1 jonge bloemkool  
 1 dl groentebouillon  
 1 pakje lente-ui  
 1 bot koriander  
 1 citroen  
 100 g pecannoten  
 een duimdik stuk gember  
 1 teentje knoflook  
 een takje vers bonenkruid  
 sesamolie  
 een scheutje sojasaus  
 peper

## Werkwijze:

- Snijd het varkensvlees in kleine stukjes. Schil de gember en pel de look. Snijd beide zeer fijn. Doe de look en de gember bij het vlees met het gesneden bonenkruid, enkele druppels sesamolie, een scheutje sojasaus en peper. Meng goed door en laat een half uurtje rusten.
- Schil intussen de wortelen en de asperges en snijd alle groenten in kleine stukjes.
- Verhit de wok en doe er een scheutje olie in. Schroei het vlees dicht en haal het terug uit de wok.
- Voeg wat verse olie toe en roerbak de wortelen, de bloemkool en de asperges enkele minuten. Blus met de groentebouillon en voeg de peultjes toe. Bak verder tot het vocht is verdamppt. Doe er het varkensvlees terug bij om door te warmen. Werk de wokschotel af met de gesneden lente-ui en koriander, de noten en de geraspte schil van de citroen.

Bron: [www.lekkervanbijons.be](http://www.lekkervanbijons.be)



Dit recept vindt U ook op [www.sterslager.be](http://www.sterslager.be)