

## Voorjaar uit de wok

### Benodigheden:

- 12 witte asperges
- 12 groene asperges
- 2 bosuitjes
- 400 gram lams lapjes
- 100 gram gekookte lams ham
- 150 gram champignons
- 2 eetl. olijfolie
- 1 mespuntje saffraan
- 1 borrelglasje witte wijn
- 2 eetl. Smaakgeheimen Zuid-Amerikaanse kruidenmix
- 125 ml. creme fraiche

### Bereidingswijze:

De asperges schoonmaken, in stukjes van ongeveer 5 cm snijden en beetgaar koken. De bosuitjes in reepjes snijden en de lams lapjes in blokjes snijden. Kruid het vlees met een beetje zout en peper en snijd vervolgens de lams ham ook in kleine reepjes. De champignons schoonborstelen en in vieren delen. De wok goed voorverhitten, de olie toevoegen en hierin de bosuitjes en de lams ham fruiten. Voeg nu het lamsvlees toe en roerbak dit ongeveer 5 min. Voeg de champignons, de witte wijn en de saffraan toe. Laat alles op een hoog vuur, onder voortdurend omscheppen gaar worden. Voeg vervolgens de gekookte stukjes asperges en de 2 eetl. Smaakgeheimen Zuid-Amerikaanse kruidenmix toe. Laat het geheel op een laag vuur goed doorwarmen. Voeg tot slot de crème fraiche toe. Breng alles op smaak met zout en peper.

### Tip:

Lekker met wilde rijst, gewone rijst, krielaardappeltjes, aardappelpuree

Wijntip: glas rode wijn

*Fam. W. Jansen, Aalten.*