

Asperges met pittige venkelsalade

2 personen

Ingrediënten

6 asperges

120 ml sojasaus

30 ml saké

50 ml mirin

10 g aardappelzetmeel

½ venkel

1 rode peper

1 centimeter gember

25 g taugé

50 ml sushi azijn

Sap van limoen naar smaak

25 g veldsla

3 takjes koriander

75 g bloem

75 g panko

1 ei

10 g pinda's



Bereidingswijze

1. **Marinade.** Doe de sojasaus, saké en mirin in een pan en breng aan de kook.
2. **Asperges.** Schil de asperges en snijd 3 centimeter van de onderkant af.
3. Kook de asperges 10 minuten in de marinade. Let op dat ze niet snotgaar worden.
4. Haal de asperges uit de marinade en breng de marinade weer aan de kook.
5. Bind de marinade met aardappelzetmeel zodat een saus ontstaat. (maak een papje van zetmeel met koud water).

6. **Salade.** Snijd van de venkel dunne plakken. Snijd het loof ook fijn.
7. Masseer de peper tussen je vingers zodat de zaadjes los gaan zitten.
8. Snijd de top van de peper en tik hem leeg.
9. Snijd de rode peper in ringetjes.
10. Rasp de gember.
11. Meng de venkel met het loof, de rode peper, gember en taugé en voeg de sushi azijn toe.
12. Voeg naar eigen smaak limoensap en een snuf zout toe.
13. **Frituren.** Frituur de asperges. Haal ze eerst door bloem, dan ei en tot slot door de panko.
14. Frituur ze goudbruin en laat ze uitlekken.
15. **Serveren.**
Meng de veldsla en koriander door de venkelsalade.
Verdeel de salade over de borden.
Leg op ieder bord 3 asperges en tot slot de saus.
Strooi als laatste de pinda's erover.