

Phad Normai farang koong

ผัดหน่อไม้ฝรั่งกุ้ง



(Roergebakken asperges met garnalen)

Voor 2 personen

Ingrediënten:

- 1 handje kleine groene asperges
- 10- 15 garnalen maat 16/20 (schoon)
- 2-3 tenen knoflook
- 1 eetlepel light soy sauce
- 1 eetlepel oestersaus
- 3 theelepels maizena
- 1 eetlepel suiker
- 3-4 eetlepels zonnebloemolie
- 1 kopjes water



Bereiding:

Meng de maizena met water in een kommetje en roer dit goed. Plet de knoflook hak deze fijn. Maak de asperges schoon en snijd dit in half stuk. Verwarm een ruime wokpan met olie en fruit hierin de knoflook tot ze goudbruin is. Voeg de garnalen toe en roerbakken tot ze bijna gaar is. Vervolgens de asperges toevoegen en bak dit verder totdat de asperges gaar genoeg. Voeg de soy saus, oestersaus en suiker toe en roer. Voeg dan het water toe en roer dit goed totdat bloem los is. Even omscheppen tot alles goed door elkaar mengd is dan uitzetten en serveren