

Roergebakken asperges met rode curry en zeekraal

Ingrediënten (voor 10 personen)

1 kg	Hollandse asperges AA
½ kg	groene asperges
100 g	roomboter
4 dl	MAGGI Rode Curry
3 st	sjalot
1 st	knoflook
½ dl	olijfolie
350 g	paksoi
350 g	zeekraal

Bereiding

- Schil de Hollandse asperges met een dunschiller zorgvuldig schoon.
- Snijd 1 cm van de onderkant van de witte en groene asperges af.
- Snijd beide asperges in korte stukken van ongeveer 5 cm.
- Roerbak de aspergestukken beetgaar in wat boter.
- Sauteer de fijngesneden sjalot en de knoflook in wat olijfolie.
- Voeg hier de paksoi en de zeekraal aan toe.
- Meng dit door de asperges.
- Roer de MAGGI Rode Curry er goed door.
- Breng het gerecht eventueel verder op smaak met de MAGGI Rode Curry.

