**Chinees rundvlees met asperges en oestersaus**

Nodig:

500 gr. rundvlees in dunne reepjes

1 eetl. sojasaus

½ theel. Sesamolie

1 eetl. Chinese rijstwijn

2 ½ eetl. olie

200 gr. groene asperges diagonaal in drieën gesneden

3 uitgeperste teentjes knoflook

2 theel. verse gember julienne gesneden

60 ml. Kippenbouillon

2-3 eetl. oestersaus

Bereiding:

Meng het vlees met de sojasaus, sesamolie en 2 theel. van de rijstwijn in een kom en laat dit afgedekt in de koelkast 15 min. marineren. Verhit 1 eetl. olie in een pan. Als de olie goed heet is roerbak je de asperges voor 2 min., haal ze dan uit de pan. Doe dan nog 1 eetl. olie in de pan en roerbak de helft van het vlees 2 min. haal het uit de pan en roerbak dan de andere helft van het vlees. haal dit ook uit de pan. Doe de rest van de olie in de pan en roerbak hierin de knoflook en de gember 1 min. Voeg de bouillon, oestersaus en de overgebleven rijstwijn toe. Breng het aan de kook en laat dit 1 ½ min. koken tot de saus is ingedikt. Voeg dan het vlees en de asperges weer toe en roer tot alles goed warm is en vermengd is met de saus (ca. 2 min.)