



# ASPERGESPIESJES MET WAGYU

## INGREDIËNTEN

- 400 g gemalen wagyubavette
  - 1 ui
  - 1 teentje look
  - 1 eetlepel sesampasta
  - 2 eetlepels sojasaus
  - 8 witte asperges (niet te dik)
  - 4 eetlepels yakatori saus
- Voor de gepekeld raapjes**
- 10 mini raapjes
  - 500 g suiker
  - 500 g azijn
  - 500 g water
  - 1 teentje look
  - 50 g gember
  - 10 g korianderzaad
  - 5 stukje kardemom

## BEREIDING

- Week bamboestokjes gedurende 30 min in koud water zodat deze niet verbranden bij het grillen.
- Kook het water, suiker, azijn, look, gember, koriander, en de kardemon in een steelpan.
- Kook de raapjes gedurende 3 min in de pekel en laat hierin afkoelen.
- Kuis de ui en rasp de helft op een grove rasp, de andere helft op een fijne rasp.
- Plaats de stukken wagyubavette in de blender voeg de geraspte ui, look, sesampasta, sojasaus en zwarte peper toe.
- Let op dat het vlees niet te fijn is gemixt.
- Schil de witte asperges en snijd deze af op gelijke lengte van ongeveer 20 cm.
- Verdeel het vlees in 8 gelijke delen en pak deze rond de geschilde asperges.
- Plaats de asperges op de Robatta grill met een beetje olie, bak elke zijde 2 min en bestrijk met de yakatori saus.