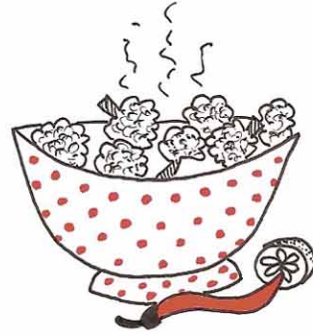


Oosterse broccoli (4 personen)

Bereiden: 10 minuten

Nodig:

- 2 flinke stronken broccoli
- 2 el sesamzaadjes
- 2 el sesamolie
- 2 el zoute sojasaus (kikkoman)
- 1 limoen
- 1 Spaanse peper
- 3 bolletjes stengember



Doen:

Breng een pan met water (8 zout) aan de kook. Verdeel de broccoli in vrij grote roosjes.

Schil de stelen dun en snij ze in stukjes.

Doe eerst de stelen in het kokende water en na 1-2 minuten de roosjes. Kook ze beetbaar (± 4-5 minuten) → zet een kookwekker!



Let op! de broccoli niet tot prut laten koken!



De stelen hebben meer tijd nodig dan de roosjes

Rooster intussen al roerend de sesamzaadjes goudbruin in een droge koekenpan (± 1 minuut). Haal ze uit de pan en laat afkoelen.

Tip! Haal de gember door de knoflookpers voor hele fijne zachte stukjes



Giet in een schaal de sesamolie, sojasaus en sap van de limoen. Hak het Spaanse pepertje (zonder pitjes) en de stengember zo fijn mogelijk en voeg toe. Voeg de sesamzaadjes toe en roer alles door elkaar.

Serveren:

Giet de broccoli af en schep voorzichtig door de saus.

broccoli lekker!

