



Recept!

reso.nu

Soja och ingefärsmarinerade grönsaker

Sötsura grönsaker med soja och ingefärsmak

Ingredienser för 4 personer

1 dl	Kikkoman soja
1 msk	Riven ingefära
1 dl	Socker
1 dl	Vitvinsvinäger
1 dm	Skivad purjolök
1 st	Skivade morötter
5 dl	Strimlad vitkål
½st	Finhackad rödchili

Så här gör du:

Blanda soja, ingefära, socker och vitvinsvinäger tills sockret har smält.

Blanda i grönsakerna och låt stå i 15 min.

Smaka av med svart peppar.

Wasabi och sesamris

Ingredienser

1 st	Finhackad lök
1 st	Finhackad vitlök
2 msk	Sesamfrön
2 msk	Sesamolja
4 dl	Långkornigt ris
8 dl	vatten
	Salt
	Wasabi

Så här gör du:

Fräs lök och sesamfrön i sesamolja, tillsätt riset och fräs med det en liten stund. Tillsätt vatten och salta. När riset har kokat färdigt smaksätter du med wasabi och ev. mera sesamolja.