KIKKOMAN

Knapperige spruitjessalade met sesamzaadjes

totale tijd **30 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **15 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

500 g	spruitjes
1 l	plantaardige olie om te frituren
2	limoenen
3 el	groentebouillon
1	rode chilipeper, fijngehakt
10 g	laos of gember, fijngehakt
1	klein stengeltje citroengras, heel fijn gesneden
1 el	bruine rietsuiker (alternatief: palmsuiker)
4 el	Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook
2 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
50 g	witte sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

500 g spruitjes

Verwijder de buitenste bladeren van de spruitjes, snijd de stengel af en maak een kruisje van ongeveer 1 cm diep in de stengel. Halveer grote spruitjes.

Stap 2

1 l plantaardige olie om te frituren

Verhit de olie in een grote wok. Zodra een spruitje bij aanraking met de olie onmiddellijk begint te borrelen, is de olie heet genoeg (ca. 175 °C). Frituur de spruitjes in twee porties ongeveer 4 minuten, tot ze knapperig van buiten en zacht van binnen zijn. Haal ze uit de wok en laat ze goed uitlekken.

Stap 3

2 limoenen - **3 el** groentebouillon - **1** rode chilipeper, fijngehakt - **10 g** laos of gember, fijngehakt - **1** klein stengeltje citroengras, heel fijn gesneden - **1 el** bruine rietsuiker (alternatief: palmsuiker) - **4 el** Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook **2 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Pers de limoenen uit. Breng de groentebouillon aan de kook met de chilipeper, gember, citroengras en suiker. Haal van het vuur en roer de Kikkoman Teriyakisaus met Knoflook, Kikkoman Sojasaus en limoensap erdoor om een marinade te maken.

Stap 4

50 g witte sesamzaadjes

Giet de teriyakimarinade over de warme spruitjes. Rooster de sesamzaadjes in een droge pan tot ze licht goudbruin zijn, onder regelmatig roeren, en strooi ze vervolgens over de salade. Serveer warm of koud.