

Roergebakken sperziebonen

totale tijd **15 min.** 10 min. voorbereidingstijd 5 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1277 kJ / 305 kcal

Vetten: **18,3 g** Eiwitten: **6,2 g**
Koolhydraten: **34,0 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

200 g	sperziebonen
100 g	paksoi
500 ml	water
1 theelepel	zout
1	sjalot
1 stuk	gember (ongeveer 1,5 cm)
3,5	teentjes knoflook
2,5	olie
eetlepels	
1,5	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
eetlepels	
2 eetlepels	Kikkoman Teriyaki Saus met Geroosterde Knoflook
1 theelepel	geroosterde pinda's
1 eetlepel	groene lente-ui (fijngesneden)

VOORBEREIDING

Stap 1

200 g sperziebonen - **100 g** paksoi - **500 ml** water - **1 theelepel** zout

Maak de sperziebonen schoon. Breng het water aan de kook, voeg zout toe en kook de sperziebonen beetgaar. Doe de bonen in een zeef en spoel ze af met koud water. Snijd de paksoi in 4 stukken.

Stap 2

1 sjalot - **1 stuk** gember (ongeveer 1,5 cm) - **3,5** teentjes knoflook - **2,5 eetlepels** olie
Snijd de sjalot, gember en knoflook fijn. Giet de olie in een pan en fruit de groenten ongeveer 1 minuut. Voeg de sperziebonen toe en bak 3-4 minuten. Voeg de paksoi toe.

Stap 3

1,5 eetlepels Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **2 eetlepels** Kikkoman Teriyaki Saus met Geroosterde Knoflook - **1 theelepel** geroosterde pinda's - **1 eetlepel** groene lente-ui (fijngesneden)
Breng op smaak met Kikkoman Sojasaus en Kikkoman Teriyaki Saus met Knoflook. Voeg de geroosterde pinda's toe en meng goed. Leg het gerecht op een bord en garneer met de fijngesneden lente-ui.