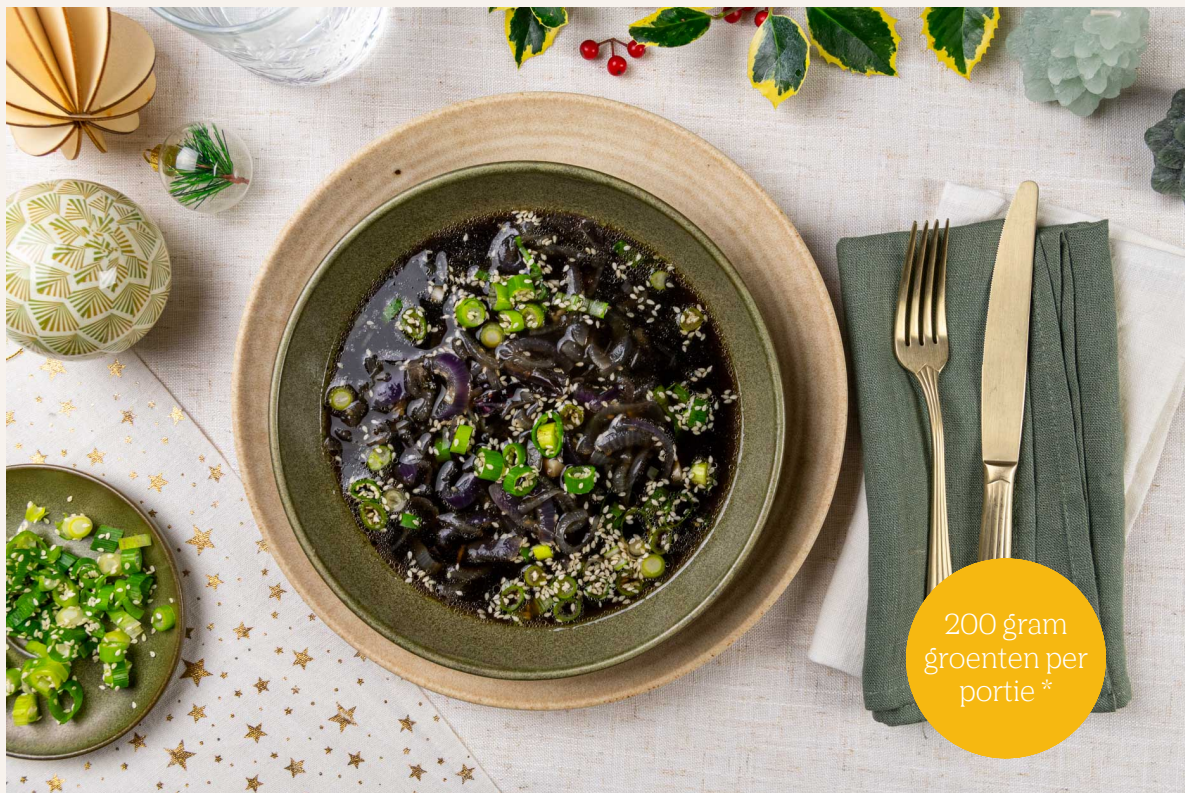




Aziatische uienbouillon

van dashi, sesam en bosui

Een licht tussengerecht past perfect in het kerstmenu: deze goddelijke Japanse bouillon dashi, maak je in een handomdraai zelf. Samen met de beste uien van het land, afgetopt met sesamzaadjes en knisperende bosui. Lekker, originele smaak en makkelijk te maken.

45 min | 160 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		2P	4P	6P	8P
Rode ui	st	2	4	6	8
Knoflookteen	st	0.5	1	1.5	2
Chilivlokken	tl	2	4	6	8
Zeewier crisp	g	2	4	6	8
Bosui	bos	0.5	1	1.5	2
Sesamzaadjes	g	15	25	40	50

zelf toevoegen:

(Sesam)olie	el	1	2	3	4
Water	ml	750	1500	2250	3000
Sojasaus of tamari	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Pel de ui en snijd in ringen. Pel en snipper de knoflook. Verwarm olie in een soep pan en fruit de ui en knoflook 10-15 minuten op een laag vuur.
2. Schenk het water in een andere pan en voeg de sojasaus, chilivlokken en het zeewier toe. Laat 30 minuten zachtjes koken. Giet alles door een zeef boven een andere pan en zet weer terug op het vuur. Laat zonder deksel inkoken tot ongeveer de helft.
3. Schenk de dashibouillon in de pan bij de uien. Proef en breng de soep op smaak met peper en zout.
4. Snijd de bosui in flinterdunne ringetjes, meng met de sesamzaadjes en schep op het laatste moment als garnering op de soep.

Tip: Houd de sesamzaadjes en de bosui apart tot de soep geserveerd wordt voor extra knapperigheid. Lekker: een scheutje limoensap of een teentje zwarte knoflook erbij, als je die over hebt.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

