



Bijgerechten

## **Pittige edamame boontjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

400 gram edamame (diepgevroren)  
2 centimeter gember (geraspt)  
2 theelepels sesamzaadjes  
1 lookteentje (geperst)  
1 theelepel chilivlokken  
4 eetlepels sesamolie  
2 eetlepels sojasaus  
2 eetlepels honing  
1 limoen (het sap)

### **Bereidingswijze**

Stoom of kook de edamame boontjes volgens de instructies op de verpakking.

Doe de sesamolie, limoensap, geperste look, gember, honing, sojasaus en chiliflakes in een steelpannetje en verwarm op een zacht vuurtje, tot het sausje wat dikker wordt. Voeg na enkele minuten de edamame boontjes toe en laat gedurende 5 minuten zachtjes koken.

Serveer in een kommetje en werk af met zwarte en witte sesamzaadjes.

