



Bijgerechten

## **Koreaanse sojascheutensalade - kongnamul**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

340 gram sojascheuten  
4 eetlepels water  
1 lookteentje (geperst)  
1 stengel lente-uitje  
1 eetlepel sesamolie  
1 eetlepel sesamzaad (geroosterd)  
2 theelepels sojasaus (laag in sodium)  
zout

Een zachte salade op basis van sojascheuten. De lente-ui en sesamolie brengen de smaken volledig samen. Lekker als bijgerechtje bij eender welk Koreaans gerecht, van een stomend stoofpotje tot een rokende BBQ.

### **Bereidingswijze**

Leg de scheutjes in een pot met de 4el water. Zet het deksel erop en laat de scheutjes koken op medium hoog vuur gedurende 6 minuten. Haal het deksel er niet af tijdens het koken!

Haal de pot van het vuur en open. Roer de bovenste scheutjes naar de bodem en laat nog 30sec staan. Giet vervolgens de scheutjes af en laat enkele minuten afkoelen.

Snij ondertussen de lente-ui fijn en pers de look. Leg de warme scheutjes in een kom en voeg de lente-ui, look, sesamolie, sojasaus, sesamzaadjes en snuifje zout toe, en meng de ingrediënten met je handen of keukentang.

Proef de salade en voeg zout toe indien nodig. Serveer op kamertemperatuur of gekoeld.

Graag wat pit? Voeg ½ à 1tl gochugaru - Koreaanse chilivlokken - toe in het mengproces.

