



Spicy Soy Dressing

Aziatische smaakmaker

Ingrediënten

- × 4 el lichte sojasaus
- × 3 el water
- × 3 sjalotjes
- × 2 bosuitjes
- × 1 rode rawit peper
- × 1 groene rawit peper
- × 1 tl sesamololie
- × 1 el neutrale olie

Bereiding

- 1 Snipper de sjalotjes
- 2 Snij de bosuitjes en pepers in dunne ringen
- 3 Verwarm de olie in een steelpan en voeg de sjalotjes toe. Fruit deze 2 minuten.
- 4 Voeg de bosuitjes en pepers toe en bak deze 1 minuut mee
- 5 Voeg de sojasaus en het water toe aan de pan en breng aan de kook
- 6 Haal de pan van het vuur, laat een beetje afkoelen en voeg de sesamololie toe.