

# Receptidee

## Edamame boontjes met pittige kruiden

Hapje - 4 personen

Vorbereiding: 10 minuten | Bereiding: 10 minuten



### Ingrediënten

- 400 gram edamame boontjes in peul, gezouten EPIC
- 1 eetlepel neutrale olie zoals zonnebloemolie
- 1 eetlepel geplette look
- 1 eetlepel fijngehakte gember
- 2 eetlepels lichte soja saus
- 2 theelepels honing
- 1 theelepel sesamolie
- 1 eetlepel sambal oelek

### Bereiding

Maak eerst de saus: Stoof de look en gember in de olie. Voeg dan de rest van de ingrediënten toe.

Verwarm de edamame in kokend water. Laat ze uitlekken als ze warm zijn, doe ze in een potje en giet er de saus over.

Serveer meteen als hapje.



**Edamamebonen in peul, gezouten**  
**Artikelcode = EDAM Ps**

± 120 stuks/unit  
Zakje 400g, 20 units per karton