

# MISOGROENTEN MET SUSHIRIJST EN INGELEGDE GEMBER

4 personen | 40 minuten



OBENTO

## Ingrediënten

- 300 g **Obento sushirijst**
- 200 g sperziebonen
- 250 g bimi of broccoli
- 1 paksoi
- 1 teentje knoflook
- stukje gemberwortel (à 1 cm)
- 2 el zonnebloemolie
- 150 g groene-aspergetips
- ½ vel *Obento yaki nori*
- 15 g *Obento roze ingelegde gesneden gember (amuzu shoga)*
- 2 tl geroosterde sesamzaadjes
- zout

## Misosaus

- 2 el *Hikari Miso Biologische witte miso*
- 1 el *Obento sojasaus*
- 3 el sesamolie
- 3 el *Obento rijstwijnazijn*



OBENTO  
SUSHIRIJST

## Bereiding

- 1** Kook de **Obento sushirijst** volgens de instructies op de verpakking. Laat hem volledig afkoelen.
- 2** Meng voor de misosaus de witte miso met de sojasaus, sesamolie en rijstwijnazijn. Klop goed los zodat er een gladde saus ontstaat.
- 3** Maak de sperziebonen en bimi of broccoli schoon en kook ze 4 minuten in een pan water.
- 4** Snijd de paksoi in stukken van 2-3 centimeter. Pel de knoflook, schil de gember en snijd beide in dunne plakjes. Verhit de zonnebloemolie in een wokpan, voeg de knoflook en gember toe en bak ze 1-2 minuten. Doe dan de paksoi erbij en laat hem al omscheppend in een paar minuten slinken.
- 5** Voeg de sperziebonen, bimi of broccoli en aspergetips toe. Verdeel het misomengsel over de groenten, schep om tot alle groenten ermee bedekt zijn en roerbak 2-3 minuten, tot de groenten gaar zijn.
- 6** Serveer de misogroenten samen met de sushirijst. Snijd het norivel in fijne reepjes en strooi over de groenten. Bestrooi het gerecht met de sesamzaadjes en breng eventueel op smaak met wat zout. Geef de ingelegde gember erbij.

## TIP

Ben jij vaak aan het pelen om het schilletje van de knoflook eraf te krijgen? Leg je teentje knoflook op een snijplank, leg er overdwers een groot en breed mes op en sla met je vuist op het mes. Et voilà, de teen komt gemakkelijk los uit zijn schilletje.