

Sigeumchi Namul - Koreaanse spinazie salade

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g verse spinazie
-  zout
-  ½ courgette
-  scheutje zonnebloemolie
-  1 el donkere sojasaus
-  ½ el sesamololie
-  1½ el geroosterde sesamzaadjes
-  ½ lente uitje

MATERIAAL: vergiet

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan water aan de kook en doe hier wat zout bij.
2. Blancheer de spinazie in porties telkens 30 seconden.
3. Schep het daarna uit de pan en laat uitlekken in een vergiet.
4. Spoel de geblancheerde spinazie af met wat koud water als je alles hebt geblancheerd.
5. Knijp het vocht er uit en doe in een schaal.
6. Snijd vervolgens de courgette in blokjes en wok deze in een scheutje zonnebloemolie, met wat peper en zout een paar minuutjes totdat deze net zacht is.
7. Doe dit bij de spinazie in de schaal.
8. Meng hier de donkere sojasaus en sesamololie doorheen en roer goed.
9. Bestrooi met wat geroosterde sesamzaadjes.
10. Snijd een lente uitje in ringetjes en strooi dit ook over de salade.
11. Serveer koud of lauwwarm.

BRON: eviekookt.nl

