

Radijs met lente-ui en sojasaus



Dit lekkere gerecht met radijsjes, lente-ui, gemberwortel en sojasaus is heerlijk als bijgerecht. Een makkelijk én gezond recept die je snel op tafel hebt staan. Eet smakelijk!

Koken : 10

Totaal : 10 min

Ingrediënten

- 2 bosjes radijs
- 2 lente-uitjes
- 1 knoflookteentje
- 1 eetlepel olie
- 1 eetlepel sojasaus
- verse koriander (ca. 2 eetlepels)
- 1 - 2 cm verse gemberwortel

Recept

1. Maak de radijs schoon, laat ze heel of halveer ze.
2. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in diagonale stukjes van ca. 3 cm.
3. Pel het knoflookteentje en hak deze fijn.
4. Schil (met de achterkant van een theelepeltje) het stukje gemberwortel en rasp dit fijn.
5. Verhit een wok of wijde braadpan. Voeg de olie toe. Roerbak de radijs met de lente-ui, gember en knoflook 3 minuten.
6. Voeg de sojasaus toe en roerbak nog 1-2 minuten.
7. Garneer voor het serveren met fijngeknipte koriander. Eet smakelijk!

Voedingswaarden

calories : 105 calories

fat : 5.00 grams

carbohydate : 12.00 grams

proteïn : 2.00 grams

<https://www.veggipedia.nl/recepten/radijs-met-lente-ui-en-sojasaus>