

Oosterse roerbakschotel van groene bonen

Benodigdheden voor 2-4 personen

- 1 el sesamolie
- 500 g kleine, dunne sperzieboontjes
- 2 el lichte sojasaus
- 2 tl geroosterd sesamzaad
- 2 el geroosterd amandelschaafsel
- 1 lente-uitje, fijngesneden

Bereiding:

- verhit de olie in een wok
- voeg de bonen toe en roerbak 1-2 minuten
- voeg de sojasaus, sesamzaadjes, amandelen en lente-uitjes toe en roerbak nog 7 minuten