

Kogte edamamebønner

(Ca. 3 personer)

Kogte edamamebønner kender du muligvis bedst, hvis du tidligere har været på besøg på sushirestauranter. Her bliver de ofte serveret som forret inden sushien eller som snack ved siden af. De er utroligt lette og hurtige at lave, og de udgør en perfekt, sund og mættende snack!

Ingredienser

300 g frosne edamamebønner i bælg

1 liter letsaltet vand

Evt. flagesalt, citron, chiliflager eller andre krydderier

Fremgangsmåde

1. Sæt 1 liter vand til at koge i en gryde eller kasserolle
2. Når vandet koger tilføj da de frosne edamamebønner
3. Vent til vandet igen koger og lad dem koge i ca. 1 minut
4. Hæld vandet fra bønnerne
5. Servér edamamebønnerne evt. med flagesalt, chiliflager eller skiver af citron

Tips

- Edamamebønner smager rigtig godt sammen med en sur/sød chilisaUCE
- Frisk chili eller andre krydderurter fungerer rigtig godt med bønnerne
- Giv dine edamamebønner et personligt præg ved at tilføje dine yndlingskrydderier efter kogning