

# Receptidee

## Rijstslaasje met wakame en sojaboontjes

Hoofdgerecht/lunch - 4 personen  
Vorbereiding: 10 minuten | Bereiding: 10 minuten



### Ingrediënten

- 250 gram wakamesalade
- 200 gram sojaboontjes
- Radijsjes, in kwartjes
- Koriander, gehakt
- 2 zakjes rijst
- 1 halve komkommer
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 theelepel sesamolie

### Bereiding

Kook de rijst volgens de verpakking en laat afkoelen.

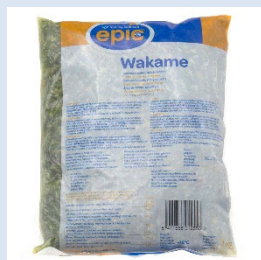
Laat de wakamesalade ontdooien.

Haal de zaadlijsten uit de komkommer en snij in fijne stukjes. Meng met de andere ingrediënten en werk af met sojasaus en sesamolie!

Garneer met nog een extra blaadje koriander. Smakelijk.



**Zeewier salade wakame (80%)**  
**Artikelcode = SEAW(250)**  
80 % zeewier, China  
Zakje 250 g (20/karton) of 1 kg  
(10/karton)



**Zeewier salade wakame (75%)**  
**Artikelcode = SEAWK**  
75 % zeewier, Korea  
Zakje 1 kg (10/karton)



**Groene sojabonen edamame**  
**Artikelcode = EDAM**  
Gekookt, gepeld  
Zakje 400 g (20/karton)