

Idée recette

Fèves edamame aux herbes épicées

Apéritif - 4 personnes

Préparation: 10 minutes | Cuisson: 10 minutes



Ingrédients

- 400 grammes de fèves edamame en cosse, salées EPIC
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre telle que l'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe d'ail écrasé
- 1 cuillère à soupe de gingembre finement haché
- 2 cuillères à soupe de sauce soja légère
- 2 cuillères à café de miel
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe de sambal oelek

Préparation

Préparer d'abord la sauce : faire revenir l'ail et le gingembre dans l'huile. Puis ajouter le reste des ingrédients.

Faire chauffer les edamames dans de l'eau bouillante. Les égoutter lorsqu'elles sont chaudes, les mettre dans un bol et verser la sauce dessus.

Servir immédiatement à l'apéritif.



Fèves edamame en cosse, salées
Code d'article = EDAM PS

± 120 pièces/unité
Sachet 400g, 20 unités par carton