



## **WAKAME MET BLEEKSELDERIJ EN KETJAP**

### **Nodig:**

\*150 ml vega bouillon

\*2 eetlepels ketjap manis

\*1 vel wakame (biologische winkel) even weken. En in stukjes of reepjes snijden.

\*1 eetlepel sesamzaad

\*1 eetlepel sesamolie

\*5 stelen bleekselderij

\*1 vers klein gesnipperd pepertje ( of schepje sambal)

### **Bereiden:**

1. Was de bleekselderij en snij in schuine stukken van ca 2 cm lengte
2. Doe alles in een pan
3. Stoof flink heet ca 3 a 5 minuten, tot het gaar is
4. EEN HEERLIJK BIJGERECHT bij een rijst recept!