

Edamame mit Salz

für 2 Portionen | 10 Minuten | 188 kcal

Edamame mit Salz sind der perfekte Snack in japanischem Stil – zum Beispiel für einen kommenden Filmabend! Für die schnelle Zubereitung benötigst du nur 3 Zutaten (Edamame, Salz und Wasser). Die grünen Sojabohnen machen wie jedes gutes Fingerfood richtig süchtig – besonders gut passen sie übrigens zu einem schön eisgekühlten Bier.



Zutaten (2 Portionen)

200 g Edamame (tiefgekühlt)
500 ml Wasser
2 TL Salz
1 TL Hagelsalz

Zutaten auf 1mal1japan.de/shop
bestellen und direkt nach Hause
liefern lassen – ab 39€ sogar
versandkostenfrei!

Zubereitung (10 Minuten)

1. Zutaten für die Edamame mit Salz bereitlegen.
2. Wasser in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Das „normale“ Salz hinzufügen sobald das Wasser sprudelnd kocht.
3. Nun die gefrorenen Edamame (müssen nicht vorher aufgetaut werden) in den Topf geben, Hitze auf mittlere Stufe stellen und 5 Minuten kochen. Dann den Topfinhalt durch ein Sieb abgießen (Edamame NICHT kalt abschrecken, sondern kurz im Sieb abkühlen lassen).
4. Edamame in eine kleine Schale füllen und mit dem Hagelsalz bestreuen. Zum Essen an einer Seite der Edamame-Schote mit den Fingern drücken und so die essbaren Bohnen herausdrücken (die Schale ist nicht zum Verzehr geeignet). Fertig – Itadakimasu!