



Rezept

Gedämpfte Kefen mit Soja und Honig

Eine knackig, würzige Beilage

15 Min

Aktive Zeit



15 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

Mengenangaben

0.5dl **Sojasauce**

1EL **Honig**

500g **Kefen**

1/2 EL **weisser Sesam**

1/2EL **schwarzer Sesam**

1TL **Fleur de Sel**

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Sojasauce und Honig in eine Pfanne geben, 2–4 Minuten sirupartig einkochen. Dämpfeinsatz in die Pfanne legen, wenig Wasser dazugiessen, Kefen auf dem Dämpfeinsatz verteilen. Gemüse zugedeckt 4–6 Minuten knapp gar dämpfen. Kefen herausnehmen, auf eine Platte geben, mit der Soja-Honig-Mischung beträufeln, mischen. Sesam und Salz mischen, Kefen damit bestreuen.