



INGREDIENTES

- 400 g de judías verdes
- 100 g de brotes de soja
- 1 bote (250 g) de brotes de bambú, escurridos
- 2 cucharadas de semillas de sésamo tostado
- 2 cm de raíz de jengibre, pelada y rallada
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de mirin (vino japonés utilizado para cocinar) o de jerez
- ½ cucharadita de pasta de wasabi
- 3 cucharadita de azúcar
- Sal

COCCIÓN

- 15 min
- 96
- Vapor solo
- Nivel del horno 3
- 400 ml



VERDURAS AL ESTILO JAPONÉS

Para 4 personas. Nivel de dificultad 1

- 1 Lava y quita las puntas y las hebras a las judías verdes. Añade las judías, los brotes de soja y los brotes de bambú a la fuente de horno perforada (incluida con el horno). Mezcla 1 cucharada de semillas de sésamo tostado con el jengibre, la salsa de soja, el vino mirin, el wasabi y el azúcar. Vierte la mezcla sobre las verduras.
- 2 Cocina las verduras al vapor en el nivel 3 usando el programa "Vapor solo" a 96 °C durante 15 minutos.
- 3 Mezcla las verduras y sírvelas en un plato decorativo. Añade sal al gusto.

Presentación

Acompaña el plato con cebolleta, chile rojo y las semillas de sésamo tostado que hayan sobrado.