



Keitetyt soijapavut

Aineet: 3 dl soijapapuja
1 l vettä
5 rkl soijakastiketta
2 rkl sokeria
Tarjoiluun
3 rkl hakattua salaattisipulia tai tavallista sipulia

Valmistus: Liota soijapapuja yli yön runsaassa vedessä.

Kaada vesi pois ja huuhtele pavut.

Pane reiluun kattilaan pavut, vesi, soijakastike ja sokeri ja keitä hiljaa ilman kantta noin 2 tuntia eli kunnes pavut ovat pehmenneet, mutta eivät vielä soseutuneet.

Kuori vaahto.

Lisää tarvittaessa vähän vettä.

Lientä tulee lopuksi olla jäljellä reilun desilitran verran.

Kaada tarjoiluvadille ja sirottele sipuli päälle.

Tarjoile heti tai jäähtyneenä.

Pöydässä voi kukin ruokailija maustaa pavut tilkkasella seesamiöljyä tai tabascolla.