

## 6. Taugé broccoli salade met sesam-sojadressing,



125 gram taugé,  
100 gram slamelange eikenblad  
2 bosuitjes  
1 stronk broccoli  
1 1/2 EL Sesamolie  
1 1/2 EL olijfolie  
3 EL Sojasaus  
2 theelepels vloeibare honing  
3 druppels tabasco  
1 EL sesamzaadjes

Broccoli in kleine roosjes snijden. 4 minuten koken, afspoelen met koud water.  
Water koken. Taugé 45 seconde koken, met koud water afspoelen. En laten uitlekken.

Bosuitjes schoonmaken en in dunne ringetjes snijden.

In grote schaal Sesamolie, Olijfolie, Sojasaus, Honing en Tabasco kloppen tot een dressing. Sla, taugé en broccoli door de dressing scheppen.  
Salade over platte schaal verdelen en bestrooien met sesamzaadjes.