

*Viva Sara hoeft je al lang niet meer
te overtuigen om koffie en thee
ook eens in gerechten te verwerken.*

Genmaicha groentesoep

Zo serveren we je graag
een groentesoep waarin
traditionele Japanse thee
verwerkt is.



zo maak je het

Zet de thee en laat hem tweeënhalve minuut trekken.
Snijdt intussen de groenten.
Breng de gezeefde thee in een kookpot.
Voeg de groentenbouillon en de gesneden groenten toe.
Kruid met peper en voeg een scheutje sojasaus toe.
Laat het geheel zachtjes koken tot de groenten gaar zijn.
Voeg de noedels toe en plaats het deksel op de pan.
Haal de pan van het vuur en laat vier minuten rusten.
Serveer in decoratieve kommetjes.

dit heb je nodig

3 eetlepels Genmaicha Viva Sara
1,4 liter water
een scheutje sojasaus
wortelen, prei,
paksoi, peultjes,
lenteui, champignons
1 blokje groentenbouillon
zwarte peper
noedels

in de kijker Genmaicha thee

Genmaicha is een zeer populaire Japanse groene thee, ook wel popcornthee genoemd. De thee is namelijk een mengsel van gedroogde en ongemalen groene theebladeren met geroosterde ongepolijste rijst. Dat geeft het geheel een milde, lichtzoete, nootachtige smaak. De thee bevat erg weinig cafeïne waardoor hij makkelijk elke avond voor het slapengaan kan gedronken worden.

Wil je hem in huis halen?
check onze webshop www.vivasara.be