

Párolt kelbimbó

500 g kelbimbó, megmosva, letisztítva

3 evőkanál szezámolaj (elmaradhat; helyette használhatunk 0,5 dl vizet is)

3 evőkanál tamari szósz

kb. fél kiskanál só

Egy kerámia serpenyőbe odatesszük az olajat, rádobjuk a letisztított kelbimbót, sózzuk, kb. 1 percig összepirítjuk erősebb lángon, majd fedő alatt kis lángon pároljuk 5 percet. Ekkor hozzáadjuk a tamari szószot (nagyobb lángon összeforrósítjuk, pirítjuk, kb. 1 perc), majd kis lángon fedő alatt újabb 5 percig pároljuk. Utána a fedőt levéve, átfogatjuk nagyobb lángon. Majd visszatesszük a fedőt és újabb 5 perc alatt készre pároljuk. (Pont átpuhul, de roppanós marad, nem lesz kellemetlen szaga, íze, ha gyorsan dolgozunk vele.)