

Tavaszi retekleves (4 személyre):

2 csomó zsemege tavaszi (piros) retek (mérettől függően negyedelve vagy nyolcadolva)

3-4 nagyobb száll újhagyma karikákra vágva (vagy vöröshagyma apróra vágva)

1 csokor zeller zöld (vastagabb szár és levél apróra vágva, de lehet apróra vágott zellergumó is, vagy vegyesen)

2 evőkanál tamari szósz

1 evőkanál mirin

1 evőkanál citromlé (frissen csavart)

¼ kiskanálnyi borsikafű (elhagyható)

1 csokor petrezselyem (apróra vágva)

2 kisebb sárgarépa vékony karikákra vágva

4 evőkanál szezámolaj

4 dl rizstej

kb. összesen 1,6 l tiszta víz

tengeri só (ízlés szerint)

póréhagyma vagy hagymacsíra (esetleg retekcsíra)

A felhevített olajhoz hozzáadjuk az apróra vágott zeller zöldet és a mirint, majd felöntjük 4 dl vízzel, pár perc alatt puhára főzzük. Botmixerrel pépesítjük, majd felöntjük a rizstejjel, visszatesszük főni, hozzáadjuk a retket, a sárgarépát és az újhagymát, a citromlét és a tamari szószot, majd felöntjük a maradék vízzel. Forrástól számítva kb. 3-5 percig főzzük. Ha kész valamelyik csírával megszórva tálaljuk.