



LECHE DE TIGRE NIKKEI (Tijgermelk Nikkei)

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Peru

Gang: Bijgerecht

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 25 minuten

Ingrediënten:

- 25 gram bleekselderij
- 35 gram witte ui, in grove stukken
- 20 gram knoflook, geplet
- 7 gram gember, geplet
- 6 peterseliesteeltjes
- 27 gram zout
- sap van 11 limoenen
- 2 el yuzisap
- 1 tl wasabi
- 6 gram suiker
- 1 rode peper, in kleine stukjes
- 1 el Thaise vissaus
- 4 el [amarillopasta](#) (online)

Bereiding:

- Doe de bleekselderij, witte ui, knoflook, peterseliestengels, gember en zout en een glazen of plastic kom en meng alles goed door elkaar. Zet voor minimaal 1 uur in de koelkast.
- Voeg de limoensap en de rode peper toe en laat een halve minuut intrekken.
- Voeg de wasabi, suiker en de vissaus toe en roer 10 seconden door elkaar.
- Zeef het sap en voeg de amarillopasta toe. Meng door elkaar en zet tot gebruik in de koelkast.
- Hoewel de Leche de Tigre een aantal dagen goed blijft, is hij het lekkerst om direct te serveren.

Desfrute de sua refeição!

06-07-2022