**Broccoli met soja en gember van Jamie Oliver**

Nodig:

1 grote struik broccoli

2 volle eetlepels sesamzaad

3 eetlepels olijfolie

5 teentjes knoflook, in plakjes

3 eetlepels sojasaus

½ theelepel sesamolie

sap van 1 of 2 limoenen

stuk verse gemberwortel ter grootte van een duim, geschild

Bereiding:

Snijd het droge deel van de stronk van de broccoli af en begin met de roosjes vlak bij de stronk los te snijden. Hierdoor krijg je mooie kleine roosjes broccoli en de stronk. Die stronk gooi je niet weg, want die is absoluut heerlijk om te eten, dus schil hem met een dunschiller, halveer hem in de lengte en snijd hem in plakjes. Deze plakjes zijn in dezelfde tijd gaar als de roosjes. Beslis zelf maar of je de roosjes en de plakjes wilt stomen of koken, zorg er alleen voor dat ze net gaar genoeg zijn en niet té gaar en papperig. Rooster terwijl je de broccoli kookt de sesamzaadjes in een droge koekenpan goudgeel en zet ze apart. Giet de eetlepels olijfolie in de pan, laat die heet worden en bak dan je knoflook op laag vuur tot de plakjes goudgeel en krokant zijn, een soort minichipjes. Ik heb gemerkt dat de knoflook echt mooi gebakken wordt wanneer ik mijn pan een beetje schuin houdt, zodat de olie naar één kant loopt. Zorg dat de knoflook niet te donker wordt, want dan wordt de smaak bitter. Schep de knoflookchipjes met een schuimspaan uit de pan en zet ze in een schaaltje naast de sesamzaadjes. Nu ga je jezelf niet nog meer afwas bezorgen door weer een kom te pakken voor je dressing. Maak die gewoon in de pan - je hebt geen hitte nodig, dus draai het vuur uit en laat de pan iets afkoelen. Je hebt maar ongeveer 2 eetlepels van de naar knoflook smakende olie nodig, dus gooi de rest weg. Doe de sojasaus en de sesamolie door de 2 eetlepels olie in de pan en laat de pan een beetje walsen. Voeg het sap van een van je limoenen toe. Rasp je gemberwortel op een fijne rasp en doe de pulp in een zeef. Druk er met een houten lepel zoveel mogelijk sap uit boven de pan. Proef nu de dressing - er moet een evenwicht zijn tussen de zoute aroma's en de nootachtige smaken, met een mooi zuur accent van de limoen. Als er meer sojasaus, olijfolie of limoensap nodig is om een perfecte harmonie te bereiken, doe die er dan bij, net zoveel als jij lekker vindt. Doe de gestoomde broccoli in een schaal, sprenkel je dressing (die je voor het serveren nog even moet mengen door de pan te laten walsen) erover en bestrooi de broccoli ten slotte met de knoflookchipjes en het sesamzaad - fantastisch.