

## DET SALTE PIFT

Soyasauce er uudværligt, når du spiser sushi eller forårsruller og skal pifte den asiatiske mad op. **Soyasauce og shoyu-soyasauce, 150 ml, 24 kr.**



# ØSTLIG INSPIRATION

*Lad dig inspirere af det vietnamesiske gadekøkken og giv dine retter et ekstra pift*

## JAPANSKE SKÅLE

Små skåle med rustik glasur giver det rigtige look til til middagsbordet. Fås i fem størrelser.

**75-400 kr., Tine K Home**



## FOOD STICKS

Brug disse bambus-foodsticks til små friske forårsruller eller sushi.

**64,95 kr., kaiku.dk**



## FLØJLSBLØDE JACOBSEN

Det her er altså en virkelig god øl. Frisk, blød og let syrlig – lanceret som en sommerøl, men også perfekt til det vietnamesiske køkken og fisk og skaldyr. **Ca. 40 kr. i velassorterede supermarkeder**



## UMAMI

Arametang har en let, sød og mild smag og indeholder umami, der virker smagsforstærkende. Er særligt god i supper og salater og går rigtig godt til tempeh og tofu.

**54 kr., natursource.dk**



## NUDLER

Fuldkornsfanatiker? Intet problem. Urtekram har økologiske fuldkornsnudler til **17,50 kr., helsebasen.dk**

## NATURLIG TE

Bag det nye økologiske te-brand T Town står bl.a. Claus Meyer, som har opkaldt teen efter Københavns kælenavn i jazzkredse – nemlig Tower Town eller slet og ret T Town.

**Fås bl.a. hos clausmeyer.dk**

