

Warm Green Beans and Turnips

2 tablespoons olive oil
1 clove garlic, minced
2 Japanese turnips, peeled and cut into large chunks (eighths, i.e., quarters and then each quarter cut in half)
5-6 ounces green beans (a good handful or so)
1 tablespoon tamari or soy sauce
2 tablespoons clover honey
Salt and pepper to taste

Cook the green beans in boiling water until tender crisp, about 4 to 5 minutes. In a sauté pan over high heat, add the olive oil and Japanese turnips. Sauté the turnips, stirring occasionally, for 4-5 minutes until they start to turn translucent and become golden brown along the edges. Add the garlic and sauté for another minute, stirring often. Add the green beans and sauté for another 2-3 minutes. Add the tamari (or soy if using) and honey, stirring often, and allow to reduce until the beans and turnips are coated with a thick syrup. Season to taste and enjoy!

Ejotes Calidos con Nabos

2 tablespoons aceite de oliva
1 diente de ajo, picado
2 nabos japoneses, pelados, y cortados en trozos grandes
.5 libras ejotes
1 tablespoon salsa de soya
2 tablespoons miel
sal y pimienta a su gusto

Cocina los ejotes en agua hervida por 4-5 minutos. En un sarten, agregue al aceite y los nabos japoneses. Saltée los nabos, revuélvalos de vez en cuando, por 4-5 minutos hasta que se vuelvan translucientes y de color café por sus bordes. Agregue el ajo y saltéelo un minuto mas, revolviéndolo con frecuencia. Agregue los ejotes, y saltéelos por 2-3 minutos más. Agregue la salsa de soja y miel, revolviendo los vegetales hasta que esten cubiertos con un jarabe grueso. Agregue sal y pimienta a su gusto y ¡disfrutalo!