

Miso-Sesam-Salatdressing



Beschreibung

Ein cremiges und aromatisches Salatdressing mit japanischem Miso und geröstetem Sesam. Dieses Dressing verbindet Umami-Tiefe mit einer leichten Süße und nussigen Note. Ideal für grüne Salate, gedünstetes Gemüse oder als Dip für Rohkost.

Zutaten

- Weißes Miso – 1 Esslöffel
- Reisessig – 1 Esslöffel
- Sojasauce – 1 Teelöffel
- Geröstetes Sesamöl – 1 Esslöffel
- Zucker oder Honig – 1 Teelöffel

- Wasser – 1–2 Esslöffel (zum Verdünnen)
- Gemahlener Sesam – 1 Esslöffel

Zubereitungsschritte

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis eine glatte Konsistenz entsteht.
2. Nach Bedarf mit etwas Wasser verdünnen, um die gewünschte Dicke zu erreichen.
3. Das Dressing über Salate geben oder als Dip servieren.

Tipp

- Im Kühlschrank bis zu 5 Tage haltbar.
- Besonders lecker über gedünstetem Brokkoli oder kalten Nudeln.
- Für eine vegane Variante einfach Honig durch Agavendicksaft ersetzen.