AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	international

SOJA-BALSAMICO-DRESSING



Rezept: Tanja Grandits. coopzeitung.ch, 14. 8. 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Aromenfächer dieser Sauce, von salzig, süss, sauer bis zu scharf, fasziniert. Das Dressing schmeckt zu Blattsalaten, er mariniert grilliertes Gemüse und passt zu kurz gebratenem Lachs.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

6 EL	Olivenöl	1	Roter Chili, fein gehackt
3 EL	Balsamicoessig	0.5 Zehe	Knoblauch, fein gehackter
1 EL	Sojasauce	1 TL	Lindenblüten-Honig
		0.5	Limette, Saft

ZUBEREITUNG

1. Roter Chili und Knoblauchzehe fein hacken.
2. Olivenöl, Balsamicoessig, Sojasauce, Chili, Knoblauch, Honig und Limettensaft gut vermischen.

TIPP: Die Sauce hält sich in einer gut verschlossenen Flasche im Kühlschrank drei Wochen.