

Honig-Vinaigrette

Gesamtzeit **5 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

0,5	Knoblauchzehen
0,5 EL	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute Sojasauce</u>
2 EL	Honig
1 EL	<u>Kikkoman Ponzu -</u> <u>Würzsauce mit Sojasauce</u> <u>und Essig, mit</u> <u>Zitronengeschmack</u> frisch gemahlener Pfeffer
4 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zerdrückten Knoblauch, natürlich gebrauchte Sojasauce, Ponzu Sauce und schwarzen Pfeffer gut mischen. Olivenöl und Honig dazugeben und gut schütteln oder zu einem glatten Dressing verquirlen. Passt hervorragend zu knackigem grünem Salat.