

# Sauerrahm-Limetten-Dressing

Gesamtzeit **5 Min.**

## ZUTATEN

**4 Portion(en)**

<b>150 g</b>	Saure Sahne
<b>7 EL</b>	Milch
<b>2 EL</b>	Limettensaft
<b>3 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>1 Prise</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	Pfeffer
<b>2 EL</b>	gehackte Zitronenmelisse

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

Saure Sahne, Milch, Limettensaft, Kikkoman Sojasauce, Zucker und Zitronenmelisse verrühren und mit Pfeffer abschmecken.