



Asiadressing

...für asiatische Salate, Bowls oder Sommerrollen. Einfach und schnell zuzubereiten – jetzt ausprobieren!

Zutaten

1 Portionen

100 ml Byodo Asia Sauce
80 ml Sojasauce
60 ml Byodo Lemon Balsam
80 ml Byodo Mandelöl
100 ml Byodo Bratöl Klassik
0.5 Banane
30 g Ingwer
2 Knoblauchzehen
150 ml Wasser
Byodo Bio-Meersalz
1 TL Sesam
Kräuter, frisch (z.B. Petersilie, Schnittlauch oder Koriander)
1 Limette (Saft davon)

Zubereitung

Asia Sauce, Sojasauce, Lemon Balsam, Mandelöl, Bratöl Klassik in den Mixer geben. Banane, Ingwer & Knoblauch jeweils schälen und in Stücke schneiden. Wasser, Salz, Sesam, frische Kräuter und Limettensaft in den Behälter geben. Alle Zutaten ordentlich durchmixen bis sie eine homogene Masse

ergeben. Alles nochmal abschmecken. Für mehr Säure nochmal Lemon Balsam zugeben. Das Dressing ist so bis zu einer Woche im Kühlschrank haltbar.

Es passt wunderbar zu asiatischen Salaten z.B. einem Wok-Salat mit Hühnchen, Gemüse und Nüssen, Nudeln und Reisgerichten, [Bowls](#) oder als Dip für [Sommerrollen](#).



Wenn man die frischen Kräuter und den Limettensaft erst frisch zum Essen zum Dressing gibt, ist das Dressing auch 4 Wochen im Kühlschrank haltbar.