



YUZU INGWER

Beschwingt – frisch cremig

Die aromatische Frische der japanischen Zitrone (Yuzu) und die würzige Schärfe des Ingwers vermählen sich in diesem Dressing zu einer wahren Geschmacks-offenbarung. Seine cremige Konsistenz verdankt es der für Japaner unentbehrlichen Mayo – wir verwenden die vegane Variante. **Passt zu allen Blattsalaten und besonders gut zu Kartoffel-, Mais- oder Hülsenfrüchtesalat, Soba-nudeln oder als Marinade für Lachs.**

Zutaten für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

100 g Edamame tiefgekühlt
60 g Vollkornbrot
30 g Cicorino rosso
60 g Karotten
5 g Pfefferminze
1 Zitrone
KABUKI Yuzu Ingwer Dressing

Die gefrorenen Edamame einige Minuten in kochendem Wasser auftauen lassen und anschliessend abgiessen.

Vollkornbrot in 1cm Würfel schneiden, in Olivenöl und Salz wenden und im Ofen bei 180 °C für 10 Min. rösten.

Cicorino rosso waschen und in mund-gerechte Stücke schneiden. Karotten schälen und in Julienne schneiden.

Pfefferminze waschen und zupfen. Zitrone heiss abwaschen und die Schale abreiben.

Edamame, Cicorino rosso und Karotten in einer Schüssel mit KABUKI Yuzu Ingwer Dressing vermengen. Mit Croûtons bestreuen und mit Pfefferminze und Zitronenstreifen garnieren.

HERVORRAGEND AUCH MIT:
Sobanudeln oder Lachs

