

Rezept

Soja-Limetten-Gelee

Ein Rezept von Soja-Limetten-Gelee, am 23.02.2024

Zutaten

- 2 Bio-Limetten
1/2 TL Agar-Agar (2,5 g)
- 150 ml helle Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 250 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Limetten heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen (ca. 100 ml). Limettensaft, Limettenschale, Sojasauce und Agar-Agar mit 100 ml Wasser mischen und unter Rühren aufkochen. Eine kleine, rechteckige Backform oder Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen. Die heiße Flüssigkeit ein paar Minuten abkühlen lassen, dann in die Form gießen und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.
-
2. Das Gelee in der Form in kleine Würfel schneiden oder aus der Form stürzen und klein schneiden.