

Rezept

Wasabi-Apfel-Vinaigrette

Ein Rezept von Wasabi-Apfel-Vinaigrette, am 25.04.2024

Zutaten

300 ml Apfelsaft	1/2 Bund Koriandergrün
2 TL Wasabipaste (japanischer Meerrettich)	1 EL Apfel-Balsamessig
2 EL helle Sojasauce	2 EL Sojaöl (oder Distelöl)
1 TL dunkles Sesamöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Apfelsaft aufkochen, etwa 10 Min. offen köcheln lassen, dabei auf 100 ml reduzieren. Abkühlen lassen. Koriandergrün waschen und trocken tupfen. Die zarten Stängel und Blättchen hacken.

2. Wasabi mit Essig glatt rühren, mit Apfelsaft und Sojasauce mischen. Sojaöl unterschlagen. Sesamöl und Koriandergrün unterheben.