Rezept

# Orangen-Miso-Dressing mit Honig

Ein Rezept von Orangen-Miso-Dressing mit Honig, am 02.05.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **2** | Orangen |
| **2 EL** | Misopaste |
| **1 EL** | Honig |
| | Pfeffer |
| **1 Stück** | Ingwer (ca. 1 cm lang) |
| **3 EL** | Reisessig |
| | Salz |
| **80 ml** | Rapsöl |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal, 21 g F, 2 g EW, 10 g KH

## Zubereitung

1. Die Orangen auspressen, den Ingwer schälen und fein reiben. Orangensaft, Ingwer, Misopaste, Essig, Honig, ½ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer in eine Schüssel geben.

2. Alles mit dem Schneebesen verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Dann das Öl langsam in einem dünnen Strahl zulaufen lassen und dabei ständig weiterrühren.