



Ingwer Delikat Essig und Verjus

Dressing zu Sushi

Rezept

Zutaten

2 Schalotten, fein gehackt

½ dl Sesame Öl (geröstet)

1 dl Ingwer Delikat Essig

2 EL Sellerie, gehackt

2 EL Lauch (weiss), gehackt

2 EL flache Petersilie, gehackt

2 EL rote Peperoni, gehackt

1 TL Knoblauch, gehackt

1 TL brauner Zucker

3 EL Verjus

Meersalz und Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitung

Gemüse fein hacken und anschliessend alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. Das Dressing am Besten abgedeckt bei Zimmertemperatur etwa 2 Stunden ruhen lassen und fertig ist der hervorragende Sushi Begleiter.