



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.