

Vegane (Salat)-Sauce – oder zum dippen...



- 1 Becher Sojade Natur (400 g)
- 1 Bund Dill (oder andere Kräuter)
- 2 TL scharfer Senf
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL (gehäuft) Zitronenabrieb
- 1 TL Agavensirup
- 1 Prise Salz und Pfeffer

So geht's

- Den Dill (oder alternative Kräuter) abspülen, trocknen und fein hacken. (Es können auch getrocknete Kräuter verwendet werden.)
- Alle Zutaten der Sauce miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kalt stellen und auf frischem knackigen Bio-Salat mit knackigen Bio-Gemügestäbchen servieren.

Zubereitungszeit

- ca. 5 Min.

Guten Appetit!
Ihre Naturkost Oase