

## **Salat-Dressing**

40 ml Zitronensaft	40 ml Wasser	40 ml Sojasauce
Salz	Pfeffer	Öl

Die Zutaten vermischen und wenig Öl einrühren. Mit dem Wasser dämpfen Sie die Säure vom Essig und die Sojasauce sorgt für einen speziellen Würzgrad.

Je nach Geschmack rühren Sie in die Sauce noch blanchierte Zwiebeln- oder Schalottenwürfelchen und Kräuter. Im Herbst besonders gut: ein kleiner Schuss Walnuss- oder Haselnussöl. Dazu passen auch geröstete Kürbis-, Pinien- oder Sonnenblumenkerne. Die Kerne leicht zerdrücken oder ganz grob hacken und unter den Salat geben.

Alexander Herrmann am 11. Februar 2021