

Salsa di peperoncino e miele

Tempo totale **10 Min** **10 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):

230 kJ / 55 kcal

Grassi: **1 g**

Carboidrati: **8 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

3 cucchiiai Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
Kikkoman

1 cucchiaino di semi di sesamo bianco

1 cucchiaino di fiocchi di peperoncino

2 cucchiiai di miele

2 cucchiaini di succo di limone
appena spremuto
sale e pepe

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Mescolare la salsa di soia Kikkoman con il sesamo, i fiocchi di peperoncino, il miele e il succo di limone in una piccola ciotola.

Passaggio 2

Condire a piacere con sale e pepe. Se è troppo piccante, si può correggere aggiungendo un po' di zucchero o di succo di limone.