

Vinaigrette al miele

Tempo totale **5 Min** **5 Min** Tempo di preparazione

INGREDIENTI

4 Porzioni

0,5	spicchio d'aglio
0,5	<u>Salsa di Soia a</u>
cucchiaino	<u>Fermentazione Naturale</u>
	<u>Kikkoman</u>
2 cucchiaini	di miele
1 cucchiaino	<u>Ponzu - Miscela di Salsa</u>
	<u>di Soia, Aceto e Aroma di</u>
	<u>Limone Kikkoman</u>
	Pepe nero macinato
	fresco
4 cucchiaini	di olio extravergine
	d'oliva

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Mescolare per bene l'aglio schiacciato, la salsa di soia a fermentazione naturale, la salsa Ponzu di soia e agrumi e il pepe nero. Aggiungere l'olio d'oliva e agitare per bene oppure sbattere fino ad ottenere un dressing liscio. Ideale per una croccante insalata verde.