

# Vinaigrette alla soia dolce e sesamo

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

Valori nutrizionali (per porzione):

**335 kJ / 80 kcal**

Grassi: **7,5 g** Proteine: **0,3 g**

Carboidrati: **0,5 g**

## INGREDIENTI

**2 Porzioni**

- 3 cucchiaini** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
- 2 cucchiaini** di aceto di riso
- 1 cucchiaino** di miele
- 1 cucchiaino** Salsa di Soia dolce Kikkoman  
Sale e pepe

## PREPARAZIONE

**Passaggio 1**

**3 cucchiaini** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **2 cucchiaini** di aceto di riso - **1 cucchiaino** di miele - **1 cucchiaino** Salsa di Soia dolce Kikkoman - Sale e pepe q.b.

In una ciotola, mescolare insieme l'Olio di Sesamo Kikkoman, l'aceto di riso, il miele, la Salsa Dolce per Riso Kikkoman, il sale e il pepe. Mescolare bene fino a ottenere un composto omogeneo. Utilizzare la vinaigrette come condimento per insalate o verdure saltate.