

Don't ask why
**HEALTHY
FOOD**

is so *expensive.*

Ask why

JUNK FOOD

is so *cheap.*



GURKENSALAT MIT SESAM UND NORI

ZUTATEN

Vorspeise für 4 Personen:

Sauce:

- 3 TL Sojasauce
- 2-2 ½ EL Limettensaft, frisch gepresst
- ¾ TL Kristallzucker
- 60 g Tahina (Sesampaste)

Salat:

- Salat:
- 600 g Gurken

Garnitur:

- 3-4 TL Sesam-Nori-Spice (SoulSpice)

WIE GEHT'S :

- 1. Sauce:** Sojasauce, Limettensaft, Zucker und Tahina in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Sollte das Dressing zu dick sein, ein paar Tropfen Wasser begeben.
- 2. Salat:** Die Gurken längs vierteln und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Gurkenstücke mit der Sauce mischen und anrichten.
- 3. Garnitur:** Sesam-Nori-Spice auf die Gurken geben.