



Wakame-Salat – Japanischer Algensalat

Zutaten für 4 Portionen

- | | |
|---------------------|----------------------|
| » 1 Tüte Wakame | » 1 EL Zucker |
| » 3 EL Sushi-Essig | » 1 Zehe Knoblauch |
| » 3 EL Sesamöl | » 2 EL Koriandergrün |
| » 1 EL Limettensaft | » 0,5 EL Chilipulver |
| » 1 EL Ingwer | » 1 EL Sesam |

Zubereitung

Vorbereitung

1. Gieße heißes Wasser über das Wakame und lasse es 10 Minuten ziehen.

2. Vermische in einer kleinen Schüssel alle anderen Zutaten (außer Wakame und Sesam) gut miteinander. Schmecke die Mischung je nach Schärfewunsch mit Chilipulver ab.

3. Gieße das Wakame ab und drücke es leicht aus, um überschüssiges Wasser zu entfernen.

Zubereitung

1. Vermenge den abgetropften Seetang mit der Sauce.

2. Streue nach Belieben Sesam darüber.

3. Lasse den Salat ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen.

4. Der Wakamesalat lässt sich gut in Portionen einfrieren und passt hervorragend zu Sushi oder kann einfach so genossen werden.
