

Grüne Soße

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

- 2 T Sojamilch
- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Distelöl
- 1 1/2 TL Gemüsebrühpulver
- 1 TL Senf
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Schnittlauch

- Sojamilch in eine Schüssel geben, Zitronensaft, Distelöl, Senf und Gemüsebrühpulver dazugeben.
- Kräuter waschen, gut abtropfen lassen und kleinhacken, in die Soße geben.
- Mit dem Zauberstab kurz durchpürieren.
- Mind. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.



Paßt zu: Pellkartoffeln.