

Salatsauce mit Dill

von Nathalie Claire (NClair@antispe.de)

- 1/2 T Sojamilch (kalt)
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 1 TL Senf
- 1 TL Dillspitzen
- 1 Msp Pfeffer
- 5 EL Zitronensaft
- 3 EL (Maiskeim-)Öl

- Alle Zutaten in ein Schraubglas füllen und kräftig schütteln.

Passt zu: grünem Salat, Tomaten, Gurke, Reis- odr Nudelsalat.

Variante: Statt Dill können auch andere Kräuter, z.B. Schnittlauch, verwendet werden.

Hinweis: Hält sich im Kühlschrank einige Tage, muss dann aber nochmal kurz geschüttelt werden.