Miodowy sos winegret

Czas ogółem **5 min** **5 min** Czas przygotowania

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

0,5	ząbka czosnku
0,5 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
2 łyżki	miodu
1 łyżka	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
	świeżo zmielony czarny pieprz
4 łyżki	oliwy z oliwek extra vergine

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Czosnek rozgnieść, dobrze wymieszać naturalnie warzony sos sojowy z cytrusowym sosem sojowym Ponzu i czarnym pieprzem. Dodać oliwę z oliwek i mocno wstrząsnąć lub wymieszać mątewką, aż dressing uzyska gładką teksturę. Pasuje wyśmienicie do chrupiącej zielonej sałaty.