KIKKOMAN

Chili-Honig-Dip für Fleisch & Gemüse

Gesamtzeit **10 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
230 kJ / 55 kcal

Fett: **1 g**
Kohlenhydrate: **8 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	weisse Sesamsamen
1 TL	Chiliflocken
2 EL	flüssiger Honig
2 TL	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz und frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Kikkoman Sojasauce mit Sesamsamen, Chiliflocken, Honig und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verrühren.

Schritt 2

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte der Dip zu scharf sein, kann die Schärfe mit Zucker oder Zitronensaft etwas reguliert werden.