

# Honig Dressing

Gesamtzeit **5 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):  
**662 kJ / 158 kcal**

Fett: **10 g** Eiweiss: **0.6 g**  
Kohlenhydrate: **17 g**

## ZUTATEN

**4 Portion(en)**

**4 EL** heller Balsamicoessig  
**4 EL** Speiseöl  
**2 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**4 EL** Honig  
**2 EL** Schnittlauchröllchen  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

Für das Dressing Essig, Öl, Kikkoman Sojasauce, Honig und Schnittlauch verrühren und mit Pfeffer würzen.