



R e z e p t

Algensalat

Zutaten

- 20 g getrocknete Algen
- 100 g weißer Rettich
- 1 kleine Salatgurke
- 2 cm frischer Ingwer
- ½ Knoblauchzehe
- 2 EL Tahine
- 1 EL helles Miso
- 2 EL dunkle Sojasauce
- 2 EL geröstetes Sesamöl
- Chilipulver, Zitronensaft
- Gerösteter Sesam

Zubereitung

- Die Algen in viel kaltem Wasser 1 Stunde lang einweichen, dann in frischem Wasser 10 Minuten kochen, danach mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
- Für die Sauce den Ingwer sehr fein hacken, mit Tahine, Miso, Sojasauce, Sesamöl und dem durchgepressten Knoblauch gründlich vermischen.
- Herzhaft mit Zitronensaft und einer Prise Chilipulver abschmecken. 30 Minuten ziehen lassen.
- Den geschälten Rettich längs halbieren, quer in dünne Scheiben hobeln und diese in feine Streifen schneiden.
- Geschälte Salatgurke ebenfalls dünn hobeln, aber in etwas breitere Streifen schneiden.
- Beides mit den Algen mischen, Sauce erst kurz vor dem Servieren noch einmal gründlich verquirlen und mit dem Salat mischen. Mit Sesam bestreuen.