

ROTE BETE TAHIN SAUCE



Diese würzige Rote Bete Soße passt perfekt zu einer Bowl mit Reis und Gemüse. Aber auch zu Salat oder asiatischen Gerichten könnt ihr die pinke Soße servieren. Ich habe gemeinsam mit der lieben Sophia Meal Prep Bowls vor- und zubereitet und diese dann mit verschiedenen Soßen getoppt. Weitere Soßenrezepte findet ihr auf meinem Blog und in meiner App.



Zubereitungszeit

5 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 3

ROTE BETE TAHIN SAUCE

Gib alle Zutaten in einen Mixer und püriere sie zu einer homogenen Sauce. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Ich habe die Soße für eine Meal Prep Bowl verwendet. Dafür habe ich Naturreis und gemischtes Gemüse, wie z. B. Kohlrabi, Rote Bete, Brokkoli, Edamame und Zucchini im Dampfgarer oder der Pfanne vorbereitet und die Bowl dann mit der Rote Bete Tahin Soße, Kirchererbsen und frischem Spinat und Gurken angerichtet.

ROTE BETE TAHIN SAUCE:

- 150 g** Tahin
- 50 ml** Reiswein (Mirin)
- 50 ml** Rote Bete Saft
- 1 TL** Salz
- ½** Limette (Saft)