



Wasabi Dressing

Gewürze & Zutaten für Wasabi Dressing (ca. 300 ml):

200 g Weiße Trauben kernlos

1 Grüner Apfel mit Schale, entkernt, klein geschnitten

1 Bündel Estragon grob gehackt

50 ml Honig

50 ml Weißweinessig

5 g Wasabipaste

50 ml TerraVerde Olivenöl

Etwas Meersalz

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Portionen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten im Blender glatt mixen. Möglichst frisch verwenden. Das Dressing verliert schnell seine frische grüne Farbe.