



Kokosmilch - Limetten Dressing

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Eine karibische Dressing Variante z. B. zu Blattsalaten, Tomaten, geraspelten Möhren, grüne Papaya

Zutaten

- 100 ml ungesüßte Kokosmilch
- 1 El Soja Sauce
- Saft von 2 Limetten, etwas Abrieb
- 1 Tl Zucker oder Honig
- 1 El Olivenöl
- Salz, etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten mit etwas Olivenöl "aufziehen", verschlagen, nachschmecken.

Rezeptart: Dressings, Salatsoßen, Soßen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kokosmilch-limetten-dressing/>