



Kochwerkstatt Wiesbaden

Misomajo

Zutaten:

- 3 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Esslöffel Miso-Paste (helle Miso-Paste)
- 1 Teelöffel Reisessig
- 1 Teelöffel Zucker

Anleitung:

1. In einer kleinen Schüssel die Mayonnaise, Miso-Paste, Reisessig und Zucker miteinander vermischen.
2. Gut umrühren, bis alle Zutaten vollständig kombiniert sind und eine glatte Mischung entsteht.
3. Nach Geschmack abschmecken und bei Bedarf mehr Miso-Paste oder Zucker hinzufügen.
4. Die Misomayo abdecken und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten lang ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden können.
5. Die Misomayo ist nun fertig und kann als Dip für Gemüsesticks, als Sauce für Sushi, als Aufstrich für Sandwiches oder als Beilage zu verschiedenen Gerichten verwendet werden.

Dieses Misomayo-Rezept verleiht Ihren Gerichten eine würzige und umami-reiche Note und ist eine köstliche Ergänzung zu vielen Speisen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82