



jamu:MAGIC DRESSING - TOPPIN FÜR SALAT ODER GEMÜSE

ZUTATEN

- 1 Tasse Cashewkerne
- 1/2 Tasse Wasser
- 2 EL Agavensirup
- 3 EL Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- 2 ML jamu:MAGIC
- Salz und Pfeffer
- 3-4 EL Pflanzenmilch od. mehr

SO WIRD ´S GEMACHT

- Die Cashewkerne ca. 10 Minuten weich kochen.
- Cashewkerne mit allen anderen Zutaten bis auf die Pflanzenmilch und jamu:MAGIC cremig mixen.
- jamu:MAGIC dazu geben und mit Pflanzenmilch bis zur gewünschten Konsistenz verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Als Topping für verschiedenste Salate oder Gemüsegerichte ein Hochgenuss

