



Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Miso-Walnuss-Sauce



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	1040 kcal/ 4360 kJ	Fett:	90 g
Eiweiß:	23 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	9 g
Kohlenhydrate:	32 g	ungesättigte Fettsäuren:	81 g

Zubereitung:

1. Mirin oder Apfelsaft in einen kleinen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Falls Mirin verwendet wird, diesen 5 Minuten kochen, um den Alkohol teilweise verdampfen zu lassen. Vom Herd nehmen, die Miso-Paste hinzugeben und verquirlen, bis sich die Paste fast vollständig aufgelöst hat. Die Mischung muss nicht völlig glatt sein. Anschließend in eine Küchenmaschine oder in den Mixer geben.
2. Die gerösteten Walnüssen hinzugeben und alles glatt pürieren. Die Masse in eine mittelgroße Schüssel füllen.
3. Essig und Knoblauch unterrühren. Falls Mirin verwendet wird, zwei ganze Esslöffel Essig hinzugeben, um die Süße etwas zu nehmen. Cayennepfeffer zum Abschmecken verwenden. Die Sauce auf Zimmertemperatur zu heißem Essen servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

- 960 ml Mirin (japanischer süßer Reiswein) oder Apfelsaft
- 8 EL helle Miso-Paste
- 500 g kalifornische Walnüsse, gehackt, leicht geröstet
- 2 – 4 EL Apfelessig oder ungewürzter Reissessig
- 3 kleine Knoblauchzehen, fein gehackt oder gepresst
- Cayennepfeffer zum Abschmecken