



À  
CÔTÉ

PORTIONS : 8  
CUISSON : AUCUNE

## VINAIGRETTE MISO À L'ASIATIQUE

Combinez quelques ingrédients au goût authentique, et vous obtiendrez une vinaigrette savoureuse qui réinventera votre salade du tout au tout. Le miso et l'huile de sésame apportent ces arômes caractéristiques de la cuisine asiatique à votre vinaigrette, mais ils sont en même temps assez légers pour ne pas masquer la saveur des autres ingrédients de votre salade.

### INGRÉDIENTS

- 2 c. à table de miso blanc\*
- 3 c. à table d'huile de sésame grillée\*
- ¼ de tasse de vinaigre de riz\*
- 3 c. à table d'huile de sésame légère\*
- 2 c. à thé de miel\*

### INSTRUCTIONS

1. Dans un petit pot Mason, mélanger le miso blanc et l'huile de sésame grillée.
2. Ajouter le vinaigre de riz, l'huile de sésame légère et le miel; refermer le pot et agiter vigoureusement pour bien mélanger.