

Limetten Dressing mit Koriander - alle BG

Das Dressing eignet sich nicht nur für Salat, sondern schmeckt auch extrem lecker als Soße zu Reis, Fleisch, Fisch oder Geflügel.

Zutaten für 3 Portionen:

- 3 Limetten
- 1 TL Knoblauch fein gehackt
- 1 TL Ingwer fein gehackt
- 1/2 kleine Zwiebel fein gehackt
- 1/4 TL Cayennepfeffer BG 0, B und AB (BG A nimmt Paprikagewürz)
- 10 EL Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Handvoll Korianderblätter
- 6 TL [Ahornsirup](#) für BG 0 Sekretor, A, B und AB Sekretor (0 Non-Sekretor und AB Non-Sekretor nehmen als Ersatz [Melasse](#) oder [Agavendicksaft](#))



Zubereitung:

Knoblauch, Ingwer (bei Bioware mit Haut verwenden), Zwiebel und Korianderblätter sehr fein hacken bzw. kleinschneiden und in einer Schüssel vermischen. Limetten auspressen und den Saft mit in die Schüssel geben. Restliche Zutaten dazugeben und alles gut miteinander vermengen. 1 Stunde durchziehen lassen.