KIKKOMAN

Molho de malagueta doce e picante

Tempo total **10 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
230 kJ / 55 kcal

Gorduras totais: **1 g**
Hidratos de carbono: **8 g**

INGREDIENTES

4 Porções

3 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
1 colheres de sopa	sementes de sésamo branco
1 colheres de chá	flocos de malagueta
2 colheres de sopa	mel líquido
2 colheres de chá	sumo de limão recém-espremido
	sal e pimenta recém-moída

PREPARAÇÃO

Passo 1

Numa tigela pequena, misture o molho de soja KIKKOMAN com as sementes de sésamo, os flocos de malagueta, o mel e o sumo de limão.

Passo 2

Tempere com sal e pimenta a gosto. Se o molho estiver muito picante, pode ajustar o tempero ao adicionar um pouco de açúcar ou sumo de limão.