



Goma Wakame Salat

für 2 Portionen | 15 Minuten | 89 kcal

Goma Wakame ist ein typischer japanischer Algensalat, der nicht nur köstlich, sondern auch ein leichter Genuss zu einem authentischen Menü wie in Japan ist. Dieses Rezept ist besonders schnell und einfach zubereitet – das Highlight ist der verwendete Yuzusaft, der dem Salat eine dezente exotische Aromanote verleiht!

Zubereitung:

1. Zutaten für den selbstgemachten Goma Wakame Salat bereitlegen.
2. Zu Beginn Wakame in eine mittelgroße Schüssel geben und mit lauwarmem Wasser komplett, bis kurz unter den Schüsselrand bedecken – die Wakame Algen werden sich vollsaugen, sodass das Gefäß nicht zu klein sein sollte. Für 10 Minuten einweichen lassen.
3. In der Zwischenzeit in einer Schale, in der der Salat serviert werden soll, die Zutaten für das Dressing Yuzusaft, Reisessig, Sesamöl, Zucker, Sesam und Pfeffer verrühren.
4. Nachdem sich das Wakame mit Wasser vollgesogen hat, durch ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Dann zum Dressing geben und unterheben.
5. Der Goma Wakame Salat kann jetzt serviert werden. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- ☐ 4 EL Wakame
- ☐ 1 EL Yuzusaft (oder Limettensaft)
- ☐ 1/2 EL Reisessig
- ☐ 1 EL Sesamöl
- ☐ 1/2 EL Zucker
- ☐ 1 EL Sesam (geröstet)
- ☐ etwas Pfeffer (frisch gemahlen)



1mal1japan
1mal1japan.de