

Pomarańczowy dressing do sałaty

Pomarańczowy dressing do sałaty jest ciekawą w smaku mieszanką pasty miso, sosu sojowego z orzeźwiającym i słodkim sokiem z pomarańczy. Mój absolutnie ulubiony sos do wszelkiego rodzaju sałaty: nie tylko lodowej czy rzymskiej, ale również szpinaku, roszponki, rukoli. Wystarczy dodać pomidora, ogórka, paprykę lub inne ulubione warzywko, obficie skropić dressingiem i przystawka do obiadu gotowa. A jeśli do tego dołożycie jeszcze [smażone tofu](#) w plasterkach to macie pożywny lunch ☐ Polecam tę smaczną kombinację szczególnie w upalne dni!





Składniki:

- świeżo wyciśnięty sok z dużej soczystej pomarańczy (około 1/3 szklanki)
- 1 łyżka (15 ml) pasty miso
- 2 łyżki (30 ml) sosu tamari (lub sojowego)
- 1 łyżeczka (5 ml) soku z cytryny

Wykonanie:

Pomarańczę myjemy, koimy na pół i wyciskamy z niej sok do niewielkiego naczynia. Pozostałego miąższu oczywiście nie wyrzucamy, a zjadamy ☐

Dodajemy pastę miso, sos sojowy i sok z cytryny.

Mieszamy wszystkie składniki do całkowitego rozpuszczenia miso i dressing do sałaty mamy gotowy ☐

Praktyczna rada:

Jeśli zabieracie sałatkę z tym dressingiem na lunch do pracy, to polecam oddzielnie zapakować sos np. w małym słoiku i połączyć nim warzywa tuż przed zjedzeniem.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamaridapl](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**