



# Japanischer Möhrensalat mit Sesam



2 Portionen



20 Min.

## Zutaten

- 1 *Bd.* Möhren
- 2 *El* Sesamöl
- 2 *El* Sojasoße
- 2 *El* Ahornsirup
- 1 *El* Sake (oder Reissessig)
- 1 Frühlingslauch grün
- 1 *El* gerösteter Sesam

## Zubereitung

1. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Karotten für etwa 2-3 Minuten anbraten.
2. Mit Sojasauce, Ahornsirup und Sake (oder Reiswein) würzen. Weiterbraten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.
3. Mit Sesam und optional Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Guten  
Appetit!