

Steckrübensticks mit Dip für 3 Portionen

Schritt 1

Den Ofen vorheizen auf 180 Grad.
Nun das Ende der Steckrüben entfernen und die Schale mit einem Messer abschneiden.
Anschließend die Rüben und 2 Zentimeter breite Scheiben scheiden und anschließend so Stückeln, dass sie zu kleinen Sticks werden.
Dann den Knoblauch und Ingwer schälen und klein, fein zerhacken.

Schritt 2

Die Limettenschale entfernen und den Saft auspressen.
Anschließend in einer Schüssel Ahornsirup, Sojasauce, Öl Misopaste und Zitronensaft vermischen.
Die Steckrüben hinzugeben und gut mischen.

Schritt 3

Die Sticks auf dem Backblech ca 45 Minuten im Ofen lassen.

Schritt 4

Mayonaise, süße Chilisoße und den Limettensaft in einer kleinen Schüssel mischen.
Der Dip ist fertig.



Zutaten:

600 g Steckrüben
1½ Zehen Knoblauch
7½ g g Ingwer
33¾ g Misopaste
2¼ EL Ahornsirup
2¼ EL Sojasauce
1½ EL Pflanzenöl
1⅛ Limetten
¾ EL Wasser
⅜ TL rosenscharfes Paprikapulver
150 g Mayonnaise
1½ TL süße Chilisoße
Koriander (zum Servieren)
Salz
Pfeffer