

## SALSA TAHINI, MIEL Y MOSTAZA

Aderezo para carnes, ensaladas, pescados...

 5 minutos  
 5 minutos  
 2 porciones

### INGREDIENTES

- 20 gramos de tahini (pasta de sésamo)
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra (9 g)
- 1 cucharada sopera de miel (18 g)
- 1 cucharada de postre de mostaza (13 g)
- Opcional: chorrito de vinagre + pimienta

### MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Mezclar todos los ingredientes. Se puede ajustar al gusto, si vemos que le sobra dulzor para la próxima bajamos la miel y lo mismo con la acidez. Para hacerla más líquida se puede añadir un poco de agua.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (31 g)	% DDR
ENERGÍA	478 kcal	148 kcal	7 %
PROTEÍNA	9 g	3 g	6 %
H. CARBONO	24 g	8 g	3 %
AZÚCARES	1 g	0 g	0 %
GRASA	38 g	12 g	17 %
GRASAS SATURADAS	6 g	2 g	9 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	0 g	2 %
SODIO	478 mg	148 mg	6 %