

BRANDNEU für Sie getestet!

GOMA WAKAME SALAT

Der Name dieser Spezialität setzt sich zusammen aus Sesam („Goma“) und dem Namen der verwendeten Alge („Wakame“).

Goma Wakame ist ein erfrischender Salat aus Seealgen mit Sesam, in einer würzigen Marinade aus Sesamöl und Chili. Das **Importhaus Schenkel** bringt diese beliebte asiatische Spezialität nun nach Österreich. Goma Wakame eignet sich perfekt als Vorspeise oder als Salatbegleitung zu vielen Gerichten. Der Salat aus Seealgen wird mit Sesamkörnern verfeinert und mit Chili pikant abgeschmeckt. Tipp: Servieren Sie Goma Wakame als Beilage zu Fischgerichten oder Speisen mit Meeresfrüchten (z.B. gebratenen Jakobsmuscheln). Köstlich auch zur Garnierung von Pasta- und Reisgerichten mit Fisch oder Meeresfrüchten (z.B. Pasta mit Garnelen, Tintenfischrisotto, ...). Goma Wakame finden Sie so wie alle Delikatessen von Importhaus Schenkel im guten

Note: ausgezeichnet!

