

# FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

## Vegan Miso Caesar Dressing



### Ingredients

¼ cup olive oil  
¼ cup soft silken tofu  
½ teaspoon finely grated lemon zest  
2 Tablespoons fresh lemon juice  
2 teaspoons Dijon mustard  
2 teaspoons drained capers  
1 Tablespoon white miso paste  
Kosher salt, freshly ground pepper  
Serve with romaine hearts or gem lettuce

### Instructions

Purée oil, tofu, lemon zest and juice, mustard, capers, and miso in a blender until smooth. Season with salt and pepper.

Toss dressing with lettuce of choice. Serve immediately. Dressing will keep up to 1 week if refrigerated.

Yield: ¾ cup

# DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

## Aderezo César vegano de miso



### Ingredientes

¼ de taza de aceite de oliva  
¼ de taza de tofu sedoso suave  
½ cucharadita de ralladura fina de limón  
2 cucharadas de jugo de limón fresco  
cucharaditas de mostaza de Dijon  
2 cucharaditas de alcaparras escurridas  
1 cucharada de pasta de miso blanco Sal  
kosher, pimienta recién molida  
Servir con lechuga romana o lechuga gema

### Instrucciones

Haga un puré con el aceite, el tofu, la ralladura y el jugo de limón, la mostaza, las alcaparras y el miso. Condimente con sal y pimienta.

Mezcle el aliño con la lechuga de su elección. Sirva inmediatamente. El aliño se conserva hasta 1 semana si se refrigera.

Rinde: ¾ de taza