KIKKOMAN

Bläckfisk- och kålrabbisallad med syrligt äpple

Total tid **75 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **60 Min.** Tillagningstid **30 Min.** Tid för kylning

INGREDIENSER

10 Portioner

Till salladen:

2 kg	bläckfisk, rengjord, rå
60 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
30 ml	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
60 g	risvinäger
20 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
70 g	honung
10 g	vitlöksklyftor, fint hackade
15 g	mild röd chili, tunt skivad
500 g	syrliga äpplen, skurna i tunna stavar
500 g	kålrabbi, tunt skivad
20 g	färsk koriander, hackad
50 g	salladslök, tunt skivad

Till garnering:

30 g	sesamfrön, rostade
20 g	korianderblad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka upp saltat vatten i en stor kastrull. Tillsätt bläckfisken och koka i ca 50-60 minuter tills den är mjuk. Låt rinna av och låt svalna.

Steg 2

I en liten skål, vispa ihop Kikkoman sojasås, Kikkoman Ponzu citron, risvinäger, Kikkoman Sesamolja, honung, vitlök och chili.

Steg 3

Skär den kylda bläckfisken i lagom stora bitar och lägg i en stor mixerskål. Tillsätt det syrliga äpplet, kålrabbin, koriandern och salladslöken. Häll över den förberedda dressingen och blanda väl.

Steg 4

Servera salladen på tallrikar och garnera med de rostade sesamfröna och korianderbladen.