

Kall sobanudelsallad med sesamdressing

Total tid **9 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **4 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till salladen:

500 g	sobanudlar (1,27 kg kokta)
330 g	röd paprika, tunt skivad (7 x 1 cm)
140 g	morötter, Skurna i tunna stavar
20 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
60 ml	risvinäger
60 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
42 g	honung
10 g	ingefära, riven
6 g	vitlök, hackad
120 ml	<u>Kikkoman Sesamsås</u>

Till garnering:

70 g	salladslök, hackad
350 g	gurka, tunt skivad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka sobanudlarna i 4 minuter. Häll av och skölj under kallt vatten för att stoppa tillagningsprocessen.

Steg 2

Blanda röd paprika, morötter och kokta sobanudlar i en stor skål.

Steg 3

I en separat skål, vispa ihop Kikkoman sojasås, risvinäger, Kikkoman sesamolja, honung, ingefära, vitlök och Kikkoman sesamsås för att göra dressingen. Häll över nudlarna och grönsakerna och rör tills de är jämnt täckta.

Steg 4

Servera med hackad salladslök och gurka som garnering.