

Orzo pastasallad med sommargrönsaker

Total tid **28 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse 8 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.465 kJ / 350 kcal

Fett: **15 g** Protein: **10 g**

Kolhydrater: **45 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

120 g	orzopasta
2 msk	färsk limejuice
2 msk	olivolja
2 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1 msk	honung
50 g	körsbärstomater, halverade
50 g	gurka, tärnad
1	gul paprika, tärnad
1	salladslök, tärnad
35 g	riven pecorino romano ost
10 g	färska örter till garnering (t.ex. basilika, dill eller persilja)
40 ml	<u>Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål</u>

FÖRBEREDELSE

Steg 1

120 g orzopasta

Koka orzopastan i saltat vatten enligt anvisningarna på förpackningen. Låt rinna av och låt svalna helt.

Steg 2

2 msk färsk limejuice - **2 msk** olivolja - **2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 msk** honung
I en liten skål, vispa ihop limejuice, olivolja, honung och Kikkoman sojasås för att göra dressing.

Steg 3

50 g körsbärstomater, halverade - **50 g** gurka, tärnad - **1** gul paprika, tärnad - **1** salladslök, tärnad - **35 g** riven pecorino romano ost - **10 g** färska örter till garnering (t.ex. basilika, dill eller persilja) - **40 ml** Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål

Blanda den kylda orzopastan med de tärnade sommargrönsakerna i en stor mixerskål. Häll limedressing över salladen och blanda försiktigt så att alla ingredienser fördelas jämnt. Garnera med färska örter, riven pecorino romano och Kikkoman Pokesås.