

Sallad med mango, svarta bönor och avokadomousse

Total tid **6 Min.** **6 Min.** Tid för förberedelse

INGREDIENSER

10 Portioner

Till salladen:

- 4** mogna avokado (ca 625 g, rent fruktkött)
- 25 ml** limejuice
- 25 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
- 4** mogna mango i tärningar (ca 925 g / 1 x 1 cm)
- 700 g** svarta bönor, kokta
- 120 g** rödlök, finhackad
- 5 g** färsk koriander, hackad

Till dressingen:

- 50 ml** limejuice
- 90 ml** olivolja
- 75 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
- 5 g** salt

Till garnering:

- 5 g** korianderblad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Purée avokadoköttet med limejuice och Kikkoman sojasås tills det är slätt.

Steg 2

Häll mangotärningar, svarta bönor, lök och koriander i en skål. I en andra skål, vispa ihop limejuice, olivolja och Kikkoman sojasås för att göra dressingen. Häll dressingen över mango- och bönblandningen.

Steg 3

Servera salladen med avokadomoussen på tallrikar och garnera med koriander.