

Sobanudelsallad med tahinidressing

Total tid **25 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.630 kJ / 390 kcal

Fett: **14 g** Protein: **12 g**

Kolhydrater: **50 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	sobanudlar
80 g	morot
100 g	gurka
100 g	röd paprika
0,5	rödlök
30 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
10 ml	risvinäger
10 ml	lönnsirap eller honung
10 g	tahini
120 g	körbärstomater (röda och gula)
	Några korianderblad till garnering

FÖRBEREDELSE

Steg 1

200 g sobanudlar - **80 g** morot - **100 g** gurka - **100 g** röd paprika - **0,5** rödlök

Koka sobanudlarna enligt anvisningarna på förpackningen, skölj sedan under kallt vatten och håll av vattnet. Skala moroten och skär den sedan tillsammans med gurka och röd paprika i tunna stavar (ca 5 cm långa). Skiva löken i tunna klyftor.

Steg 2

30 ml Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **10 ml** risvinäger - **10 ml** lönnsirap eller honung - **10 g** tahini

Blanda alla ovanstående ingredienser för att göra dressingen.

Steg 3

120 g körbärstomater (röda och gula) - Några korianderblad till garnering

Dela körbärstomaterna på mitten. Blanda nudlarna med grönsakerna från steg 1, tillsätt tomaterna, häll över dressingen och blanda försiktigt. Garnera med korianderbladen.