KIKKOMAN

Morots-, ingefära- och macadamiasallad

Total tid **20 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Tid för marinering

Näringsinnehåll (per portion):
2.766 kJ / 661 kcal

Fett: **51 g** Protein: **18,5 g**
Kolhydrater: **42 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

5	stora morötter
3 msk	Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice
2 msk	Kikkoman rostad sesamolja
0,5 tsk	Gurkmeja
1 tsk	Riven ingefära
200 g	Kokt edamameböna
1 knippe	Färsk koriander
80 g	Macadamianötter

FÖRBEREDELSE

Steg 1

5 stora morötter - **3 msk** Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice - **2 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **0,5 tsk** Gurkmeja - **1 tsk** Riven ingefära
Skala morötterna och hyvla dem i tunna strimlor. Blanda med Kikkoman Yuzu Ponzu, Kikkoman Sesamolja, gurkmeja och riven ingefära. Låt stå i 10 minuter.

Steg 2

200 g kokta edamamebönor - **1 knippe** färsk koriander - **80 g** macadamianötter
Blanda de marinerade morötterna med edamamebönorna, färsk koriander och macadamianötter.