

Pak choi sallad med gurka, morot och nötter

Total tid **15 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):

804 kJ / 192 kcal

Fett: **13,6 g** Protein: **6,3 g**

Kolhydrater: **9,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	pak choi
1	grön gurka
1	morot
1 msk	citronsaft
4 tsk	<u>Kikkoman rostad</u> <u>sesamolja</u>
1 tsk	<u>Kikkoman naturligt</u> <u>bryggd sojasås</u>
1 tsk	risvinäger
1 tsk	socker
1 tsk	misopasta
1	vitlösklyfta
0,25 tsk	mald ingefära
2 msk	jordnötter
1	salladslök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

100 g pak choi - **1** morot - **1** grön gurka

Hacka pak choi, riv moroten och skiva gurkan.

Steg 2

1 msk citronsaft - **4 tsk** Kikkoman rostad
sesamolja - **1 tsk** Kikkoman naturligt bryggd
sojasås - **1 tsk** risvinäger - **1 tsk** socker - **1 tsk**
misopasta - **1** vitlösklyfta - **0,25 tsk** mald
ingefära - **2 msk** jordnötter

Blanda citronsaft, Kikkoman Sesamolja, Kikkoman
sojasås, risvinäger, socker, misopasta, pressad
vitlök och mald ingefära i en skål.

Rosta nöterna i en torr stekpanna.

Steg 3

1 salladslök

Hacka salladslöken. Blanda grönsakerna med den
förberedda såsen och strö över de rostade
nötterna och salladslöken.