KIKKOMAN

Regnbågssallad med misodressing

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

Näringsinnehåll (per portion):
1.127 kJ / 270 kcal

Fett: **9,2 g** Protein: **14,7 g**
Kolhydrater: **31 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	spetskål
160 g	rödkål
120 g	färska rödbetor
2	morötter
50 g	rädisor
1	litet rött äpple
1	litet rött päron
1 tsk	misopasta
2 msk	äppelcidervinäger
2 tsk	linfröolja
2 msk	Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås
1 tsk	Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
	Nymalen peppar
2 tsk	linfrö (valfritt om krossade)
2 msk	vatten
200 g	granulerad färskost

FÖRBEREDELSE

Steg 1

100 g spetskål - **160 g** rödkål - **120 g** färska rödbetor - **2** morötter - **50 g** rädisor - **1** litet rött äpple - **1** litet rött päron
Riv spetskålen, rödkålen, rödbetorna och morötterna grovt var för sig. Skiva rädisorna och skär äpplet och päronet först i klyftor och sedan i skivor.

Steg 2

1 tsk misopasta - **2 msk** äppelcidervinäger - **2 tsk** linfröolja - **2 tsk** Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås - **1 tsk** Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil - Nymalen peppar - **2 tsk** linfrö (valfritt om krossade) - **2 msk** vatten
Till dressingen, vispa misopasta med 2 msk vatten, vinäger, olja, Kikkoman glutenfri sojasås och Kikkoman matlagningskrydda i Mirin-stil och smaksätt sedan med peppar. Rosta linfröna i en liten non-stick stekpanna.

Steg 3

200 g granulerad färskost
Lägg upp salladen i en hög glasburk enligt följande: dressing, rödkål, äpple, morot, rädisa, spetskål, rödbeta, päron, färskost och linfrö. Stäng burken och skaka kort innan servering för att fördela dressingen. Alternativt servera salladen i skålar.