KIKKOMAN

Rödkålssallad med cashewnötter & ärtor

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

Näringsinnehåll (per portion):
1.086 kJ / 258 kcal

Fett: **16 g** Protein: **8 g**
Kolhydrater: **24 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Sallad:

150 g	rödkål
1 nypa	salt
80 g	morot
80 g	röd paprika
80 g	snöärter
1	hackad salladslök, inklusive de gröna skaften
20 g	rädisgroddar
2 msk	hackad färsk koriander

Dressing:

1 msk	Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
1 msk	färskpressad mandarinjuice
1 msk	jordnötssmör
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja
1 tsk	lönnsirap
1 tsk	Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml)
0,5 msk	vatten

Dessutom:

20 g	cashewnötter
2 tsk	svarta sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

150 g rödkål - **1 nypa** salt - **80 g** morot - **80 g** röd paprika - **80 g** snöärter - **1** hackad salladslök, inklusive de gröna skaften - **20 g** rädisgroddar - **2 msk** hackad färsk koriander

Strimla rödkålen fint, strö över saltet och massera den försiktigt med händerna för att få den att mjukna. Skala moroten och skär den i julienne-remsor. Skiva röd paprika i tunna strimlor och skär snöärtorna diagonalt i mindre bitar. Lägg grönsakerna i en skål och tillsätt hackad salladslök, rädisgroddar och koriander. Blanda ihop det lite lätt.

Steg 2

1 msk Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi - **1 msk** färskpressad mandarinjuice - **1 msk** jordnötssmör - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **1 tsk** lönnsirap - **1 tsk** Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml) - **0,5 msk** vatten - **20 g** cashewnötter - **2 tsk** svarta sesamfrön

Blanda ingredienserna till dressingen i en separat skål: Kikkoman Kimchi chilisås, mandarinjuice, jordnötssmör, Kikkoman sesamolja, lönnsirap, Kikkoman smaksättning för sushiris och vatten. Häll dressingen över salladen och blanda väl. Rosta cashewnötterna i en torr panna, låt dem svalna och hacka sedan. Strö cashewnötterna och de svarta sesamfröna över salladen, servera!