

Rökig grönsakssallad med feta

Total tid **35 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 10 Min. Tid för marinerings 15 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
5.116 kJ / 1.279 kcal

Fett: **89 g** Protein: **31 g**
Kolhydrater: **91 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

3 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1	liten gul zucchini
1	liten grön zucchini
1	rödlök
12	körbärstomater på kvist
0,25	blomkål
2	vitlösklyftor
1	sötpotatis
1 msk	matsked rivet citronskal
3 msk	olivolja
Dressing	
125 ml	olivolja
3 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1 msk	tahini
1 tsk	honung
1 msk	fransk senap
1 msk	citronjuice
Plus	
50 g	grekisk fetaost
50 g	granatäpplekärnor
2 msk	pinjenötter
1 knippe	persilja
1	rödlök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skär zucchini och sötpotatis i skivor. Skär löken i små tärningar. Dela blomkålen i små buketter.

Steg 2

Lägg alla grönsaker i en skål. Tillsätt pressad vitlök, 3 matskedar olivolja, 3 matskedar Kikkoman sojasås och rivet citronskal. Blanda noggrant.

Steg 3

Grilla grönsakerna på en förvärmad yta med hög temperatur i cirka 7 minuter, vänd på dem under tillagningen. Sötpotatisen behöver mer tid på grillen (cirka 15-20 minuter).

Steg 4

Blanda ihop Kikkoman Sojasås och tahini i en separat skål. Tillsätt citronjuice, fransk senap och honung. Blanda noggrant. Häll långsamt ner olivolja under ständig omrörning för att ingredienserna ska blandas jämnt.

Steg 5

Häll den förberedda dressingen över de grillade grönsakerna. Tillsätt smulad fetaost, rödlök, pinjenötter, granatäpple och hackad persilja.