

Sobanudelsallad med tahinidressing

Total tid **25 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.630 kJ / 390 kcal

Fett: **14 g** Protein: **12 g**
Kolhydrater: **50 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g sobanudlar
80 g morot
100 g gurka
100 g röd paprika
0,5 rödlök
30 ml [Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#)
10 ml risvinäger
10 ml lönnsirap eller honung
10 g tahini
120 g körsbärstomater (röda och gula)
Några korianderblad till garnering

FÖRBEREDELSE

Steg 1

200 g sobanudlar - **80 g** morot - **100 g** gurka - **100 g** röd paprika - **0,5** rödlök

Koka sobanudlarna enligt anvisningarna på förpackningen, skölj sedan under kallt vatten och häll av vattnet. Skala moroten och skär den sedan tillsammans med gurka och röd paprika i tunna stavar (ca 5 cm långa). Skiva löken i tunna klyftor.

Steg 2

30 ml [Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#) - **10 ml** risvinäger - **10 ml** lönnsirap eller honung - **10 g** tahini

Blanda alla ovanstående ingredienser för att göra dressingen.

Steg 3

120 g körsbärstomater (röda och gula) - Några korianderblad till garnering

Dela körsbärstomaterna på mitten. Blanda nudlarna med grönsakerna från steg 1, tillsätt tomaterna, häll över dressingen och blanda försiktigt. Garnera med korianderbladen.