KIKKOMAN

Kold salat med sobanudler og sesamdressing

Samlet tid **9 min.** **5 min.** Arbejdstid **4 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Salat:

500 g	sobanudler (1,27 kg tilberedt)
330 g	rød peberfrugt, tyndskåret (7 x 1 cm)
140 g	gulerødder, skåret i julienne-stave
20 ml	Kikkoman naturligt brygget sojasauce
60 ml	riseddike
60 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
42 g	honning
10 g	ingefær, revet
6 g	hvidløg, hakket
120 ml	Kikkoman sesam sauce

Pynt:

70 g	forårsløg, hakket
350 g	agurk, tyndskåret

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Kog sobanudlerne i 4 minutter. Hæld vandet fra og skyl dem under koldt vand for at stoppe kogeprocessen.

Step 2

Bland rød peberfrugt, gulerødder og de kogte sobanudler i en stor skål.

Step 3

I en anden skål blandes Kikkoman sojasauce, riseddike, Kikkoman sesamolie, honning, ingefær, hvidløg og Kikkoman sesamsauce sammen til en dressing. Hæld den over nudlerne og grøntsagerne og vend det hele godt sammen, indtil alt er jævnt dækket.

Step 4

Pynt nudelsalaten med det hakkede forårsløg og skiver af agurk inden servering.