

Orzo-pastasalat med sommergrøntsager

Samlet tid **28 min.** 20 min. Arbejdstid **8 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.465 kJ / 350 kcal

Fedt: **15 g** Protein: **10 g**
Kulhydrater: **45 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

120 g orzo-pasta
2 spsk. frisk limesaft
2 spsk. olivenolie
2 spsk. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce
1 spsk. honning
50 g cherrytomater
50 g agurk, i tern
1 gul peberfrugt, i tern
1 forårsløg, i tern
35 g revet pecorino romano
ost
10 g friske krydderurter som
pynt (f.eks. basilikum,
dild eller persille)
40 ml Kikkoman sauce til poke
bowl baseret på
sojasauce og sesamolie

FREM GANGSMÅDE

Step 1

120 g orzo-pasta

Kog orzo-pastaen i saltet vand i henhold til pakkens anvisninger. Hæld derefter vandet fra, og lad pastaen køle af.

Step 2

2 spsk. frisk limesaft - **2 spsk.** olivenolie - **2 spsk.**

Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.**

honning

Pisk limesaft, olivenolie, honning og Kikkoman sojasauce sammen til en dressing i en lille skål.

Step 3

50 g cherrytomater - **50 g** agurk, i tern - **1** gul peberfrugt, i tern - **1** forårsløg, i tern - **35 g** revet

pecorino romano ost - **10 g** friske krydderurter

som pynt (f.eks. basilikum, dild eller persille) - **40**

ml Kikkoman sauce til poke bowl baseret på

sojasauce og sesamolie

Bland den afkølede orzo pasta med

sommergrøntsagerne i tern i en stor skål. Hæld

limes dressing over salaten, og vend det hele

forsigtigt sammen. Pynt salaten med friske

krydderurter, revet pecorino romano og Kikkoman

poke sauce.