KIKKOMAN

Salat med blæksprutte, glaskål og surt æble

Samlet tid **75 min.** **15 min.** Arbejdstid **60 min.** Tilberedningstid **30 min.** Afkølingstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Salat:

2 kg	blæksprutte, renset, rå
60 ml	Kikkoman naturligt brygget sojasauce
30 ml	Kikkoman ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer
60 g	riseddike
20 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
70 g	honning
10 g	hvidløg, finthakket
15 g	mild rød chili, tyndskåret
500 g	sure æbler, i julienne-stave
500 g	glaskål, tyndskåret
20 g	frisk koriander, hakket
50 g	forårsløg, tyndskåret

Pynt:

30 g	sesamfrø, ristet
20 g	frisk koriander

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Bring saltet vand i kog i en stor gryde. Tilsæt blæksprutten og kog den i 50-60 minutter, indtil den er mør. Hæld vandet fra og lad den køle af.

Step 2

Pisk Kikkoman sojasauce, Kikkoman ponzu citrus sojasauce, riseddike, Kikkoman sesamolie, honning, hvidløg og chili sammen i en lille skål.

Step 3

Skær den afkølede blæksprutte i mundrette bidder, og læg dem i en stor skål. Tilsæt det sure æble, glaskål, frisk koriander og forårsløg. Hæld den færdige dressing over, og bland det hele godt sammen.

Step 4

Server salaten på tallerkener, og pynt med de ristede sesamfrø og koriander.