

Salat med sobanudler og tahindressing

Samlet tid **25 min.** 15 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:

1.630 kJ / 390 kcal

Fedt: **14 g** Protein: **12 g**

Kulhydrater: **50 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	sobanudler
80 g	gulerod
100 g	agurk
100 g	rød peberfrugt
0,5	rødløg
30 ml	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
10 ml	riseddike
10 ml	ahornsirup eller honning
10 g	tahin
120 g	cherrytomater (røde og gule) Enkelte blade koriander som pynt

FREM GANGSMÅDE

Step 1

200 g sobanudler - **80 g** gulerod - **100 g** agurk -

100 g rød peberfrugt - **0,5** rødløg

Tilbered sobanudlerne i henhold til pakkens anvisninger, skyl dem derefter under koldt vand, og hæld vandet fra. Skræl guleroden og skær både gulerod, agurk og rød peberfrugt i stave på 5 centimeter. Skær løget i tynde både.

Step 2

30 ml Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **10**

ml riseddike - **10 ml** ahornsirup eller honning - **10 g** tahin

Bland alle ingredienser foroven sammen til en dressing.

Step 3

120 g cherrytomater (røde og gule) - Enkelte blade koriander som pynt

Skær cherrytomaterne i halve. Bland nudlerne med grøntsagerne fra step 1, tilsæt tomater, hæld dressingen over, og vend det hele forsigtigt sammen. Pynt salaten med koriander inden servering.