KIKKOMAN

Grønkålssalat med ristede rødbeder & feta

Samlet tid **8 min.** **8 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
1.139 kJ / 272 kcal

Fedt: **6,7 g** Protein: **7,5 g**
Kulhydrater: **44 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

80 g	grønkål
1 bundt	persille
2	rødbeder
1	granatæble
3 spsk.	store rosiner
30 g	valnødder
50 g	feta
1 spsk.	olivenolie
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	agavesirup
1 spsk.	citronsaft
1 tsk.	tørret timian
1 tsk.	stødt spidskommen

FREMGANGSMÅDE

Step 1

80 g grønkål - **1 bundt** persille - **2** rødbeder - **1** granatæble - **3 spsk.** store rosiner - **30** valnødder - **50 g** feta
Vask grønkålen, og hak persille og grønkål groft. Rist rødbederne ved at pakke dem ind i folie og bage dem i ovnen ved 200 °C i 1 time eller indtil de er møre. Fjern skrællen, lad dem køle af, og skær dem i store tern. Bland dem med persille, grønkål, rosiner, granatæblekerner, valnødder og smuldret feta.

Step 2

1 spsk. olivenolie - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** agavesirup - **1 spsk.** citronsaft - **1 tsk.** tørret timian - **1 tsk.** stødt spidskommen
Pisk dressingen sammen af ovenstående ingredienser, og hæld den over salaten inden servering.