

Regnbuesalat med misodressing

Samlet tid **15 min.** **15 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:

1.127 kJ / 270 kcal

Fedt: **9,2 g** Protein: **14,7 g**

Kulhydrater: **31 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	spidskål
160 g	rødkål
120 g	frisk rødbede
2	gulerødder
50 g	radiser
1	lille rødt æble
1	lille rød pære
1 tsk.	misopasta
2 spsk.	æblecidereddike
2 tsk.	linseolie
2 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce</u>
1 tsk.	<u>Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil</u>
	Friskmalet peber
2 tsk.	hørfrø (evt. knust)
2 spsk.	vand
200 g	hytteost

FREM GANGSMÅDE

Step 1

100 g spidskål - **160 g** rødkål - **120 g** frisk rødbede - **2** gulerødder - **50 g** radiser - **1** lille rødt æble - **1** lille rød pære

Riv spidskål, rødkål, rødbede og gulerod groft i hver sin skål. Skær radiserne i skiver, og skær æble og pære først i både og derpå i skiver.

Step 2

1 tsk. misopasta - **2 spsk.** æblecidereddike - **2 tsk.** linseolie - **2 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce - **1 tsk.** Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil - Friskmalet peber - **2 tsk.** hørfrø (evt. knust) - **2 spsk.** vand

Bland misopasta sammen med 2 spsk. vand, eddike, Kikkoman glutenfri sojasauce og Kikkoman krydderi i mirin-stil til en dressing. Smag til med peber. Rist hørfrøene på en slip-let-pande.

Step 3

200 g hytteost

Anret salaten i et højt glas i lag på lag på følgende måde: dressing, rødkål, æble, gulerod, radise, spidskål, rødbede, pære, hytteost og hørfrø. Luk glasset og ryst det kort inden servering, så dressingen kan fordeles. Du kan alternativt servere salaten i skåle.