KIKKOMAN

Rødkålssalat med cashewnødder og ærter

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

Næringsindhold:
1.086 kJ / 258 kcal

Fedt: **16 g** Protein: **8 g**
Kulhydrater: **24 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Salat:

150 g	rødkål
1 nip	salt
80 g	gulerod
80 g	rød peberfrugt
80 g	sukkerærter
1	hakket forårsløg med grønne toppe
20 g	radisespirer
2 spsk.	hakket frisk koriander

Dressing:

1 spsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
1 spsk.	friskpresset mandarinsaft
1 spsk.	peanutbutter
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 tsk.	ahornsirup
1 tsk.	Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml)
0,5 spsk.	vand

Derudover:

20 g	cashewnødder
2 tsk.	sorte sesamfrø

FREMGANGSMÅDE

Step 1

150 g rødkål - **1 nip** salt - **80 g** gulerod - **80 g** rød peberfrugt - **80 g** sukkerærter - **1** hakket forårsløg med grønne toppe - **20 g** radisespirer - **2 spsk.** hakket frisk koriander

Skær rødkålen i fine strimler, drys med salt og masser kålen let med dine hænder for at blødgøre den. Skræl guleroden og skær den i juliennestrimler. Skær rød peberfrugt i strimler, og skær sukkerærterne diagonalt i mindre stykker. Læg grøntsagerne i en skål, og tilsæt det hakkede forårsløg, radisespirer og koriander. Bland det hele godt sammen.

Step 2

1 spsk. Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi - **1 spsk.** friskpresset mandarinsaft - **1 spsk.** peanutbutter - **1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **1 tsk.** ahornsirup - **1 tsk.** Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml) - **0,5 spsk.** vand - **20 g** cashewnødder - **2 tsk.** sorte sesamfrø

Bland dressingen sammen i en anden skål af Kikkoman kimchi chilisauce, mandarinsaft, peanutbutter, Kikkoman sesamolie, ahornsirup, Kikkoman krydderi til sushiris og vand. Hæld dressingen over salaten, og bland det hele godt sammen. Rist cashewnødderne på en tør pande, lad dem køle af, og hak dem. Drys dem over salaten sammen med de sorte sesamfrø, og server salaten.