KIKKOMAN

Salat af fennikel, edamamebønner og valnødder med dressing af Ponzu Citrus Sojasauce, basilikum og dild

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

Næringsindhold:
2.094 kJ / 500 kcal

INGREDIENSER

4 Portioner

Grøntsager

250 g	fennikelknolde uden stok
175 g	kogte edamamebønner uden bælg
100 g	radiser

Salatdressing

50 g	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
100 g	olivenolie

Garniture

100 g	valnødder
20 g	sorte sesamfrø
20 g	basilikum
10 g	dild

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Varm ovnen op til 160 °C. Rist valnødderne på en flad bageplade i 15-20 minutter, til de er let brune og dufter. Lad valnødderne køle af, og bræk dem i mindre stykker.

Step 2

Fjern det yderste grove lag af fennikelknoldene. Skær dem i kvarte og derefter i så tynde skiver som muligt. Brug evt. et mandolinjern. Skær radiserne i kvarte. Pluk bladene af basilikummen og dilden, og snit dem groft.

Step 3

Kom Ponzu Citrus Sojasauce og olivenolie i et rent og tomt syltetøjsglas, og ryst blandingen i 20-30 sekunder, indtil dressingen er emulgeret og har en jævn konsistens. Bland garnituren let sammen med grøntsagerne, og hæld dressingen over inden servering.