

# 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:

**2094 kJ / 500 kcal**

## INGREDIENSE

### R

4 Portioner

#### Grøntsager

**250 g** fennikelknolde uden stok

**175 g** kogte edamamebønner  
uden bælg

**100 g** radiser

#### Salatdressing

**50 g** Ponzu - en blanding af  
sojasauce, eddike og  
citronaromaer

**100 g** olivenolie

#### Garniture

**100 g** valnødder

**20 g** sorte sesamfrø

**20 g** basilikum

**10 g** dild

## FREM GANGSMÅDE

### 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.