

Salat med grillede grøntsager og camembert

Samlet tid **20 min.** 10 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.293 kJ / 548 kcal

Fedt: **46 g** Protein: **18 g**
Kulhydrater: **21 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

300 g	squash
200 g	aubergine
100 g	rødløg
4 spsk.	olivenolie
3 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt</u>
1	fed hvidløg, finthakket
1 tsk.	frisk timian, hakket
100 g	camembert
40 g	valnødder
4 håndfuld	rucola

FREM GANGSMÅDE

Step 1

300 g squash - **200 g** aubergine - **100 g** rødløg - **4 spsk.** olivenolie - **3 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **1** fed hvidløg, finthakket - **1 tsk.** frisk timian, hakket
Skær squashen i skiver, auberginen i halve skiver, og adskil løgtringene fra hinanden. Vend grøntsagerne i olivenolie, Kikkoman sojasauce med mindre salt, hvidløg og timian. Grill det hele på en grillpande i 5 minutter på hver side, og lad dem køle af.

Step 2

100 g camembert - **40 g** valnødder
Skær camemberten i trekanter. Rist valnødderne og hak dem groft.

Step 3

4 håndfuld rucola

Fordel rucolasalaten i en madkasse. Tilsæt de grillede grøntsager med deres marinade samt camembert, og drys med valnødderne.