

Salat med gulerod, ingefær og nødder

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

Næringsindhold:
2.766 kJ / 661 kcal

Fedt: **51 g** Protein: **18,5 g**
Kulhydrater: **42 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

5	store gulerødder
3 spsk.	<u>Kikkoman Ponzu - en</u> <u>blanding af sojasauce,</u> <u>eddike og yuzusaft</u>
2 spsk.	<u>Kikkoman Ristet</u> <u>Sesamolie</u>
0,5 tsk.	gurkemeje
1 tsk.	revet ingefær
200 g	kogte edamamebønner
1 bundt	frisk koriander
80 g	macadamianødder

FREM GANGSMÅDE

Step 1

5 store gulerødder - **3 spsk.** Kikkoman Ponzu - en
blanding af sojasauce, eddike og yuzusaft - **2 spsk.**
Kikkoman Ristet Sesamolie - **0,5 tsk.** gurkemeje - **1**
tsk. revet ingefær

Skræl gulerødderne og riv dem i tynde strimler.
Bland dem med Kikkoman ponzu yuzu sojasauce,
Kikkoman sesamolie, gurkemeje og revet ingefær.
Lad det stå og trække i 10 minutter.

Step 2

200 g kogte edamamebønner - **1 bundt** frisk
koriander - **80 g** macadamianødder
Bland de marinerede gulerødder med edamame,
frisk koriander og macadamianødder.