

Salat med sobanudler og tahindressing

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

Næringsindhold:
1.630 kJ / 390 kcal

Fedt: **14 g** Protein: **12 g**
Kulhydrater: **50 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

| | |
|--------------|--|
| 200 g | sobanudler |
| 80 g | gulerod |
| 100 g | agurk |
| 100 g | rød peberfrugt |
| 0,5 | rødløg |
| 30 ml | Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce |
| 10 ml | riseddike |
| 10 ml | ahornsirup eller honning |
| 10 g | tahin |
| 120 g | cherrytomater (røde og gule) |
| | Enkelte blade koriander som pynt |

FREM GANGSMÅDE

Step 1

200 g sobanudler - **80 g** gulerod - **100 g** agurk - **100 g** rød peberfrugt - **0,5** rødløg

Tilbered sobanudlerne i henhold til pakkens anvisninger, skyl dem derefter under koldt vand, og hæld vandet fra. Skræl guleroden og skær både gulerod, agurk og rød peberfrugt i stave på 5 centimeter. Skær løget i tynde både.

Step 2

30 ml [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#) - **10 ml** riseddike - **10 ml** ahornsirup eller honning - **10 g** tahin

Bland alle ingredienser foroven sammen til en dressing.

Step 3

120 g cherrytomater (røde og gule) - Enkelte blade koriander som pynt

Skær cherrytomaterne i halve. Bland nudlerne med grøntsagerne fra step 1, tilsæt tomater, hæld dressingen over, og vend det hele forsigtigt sammen. Pynt salaten med koriander inden servering.