KIKKOMAN

# Spaghettisalat

Samlet tid **30 min.**

Næringsindhold:
**2.242 kJ / 535 kcal**

Fedt: **31,8 g** Protein: **8,4 g**
Kulhydrater: **53,6 g**

## INGREDIENSER

**4 Portioner**

| | |
|---|---|
| **200 g** | spaghetti |
| **100 g** | agurk |
| | lidt salt |
| **100 g** | løg |
| **150 g** | mandariner (fra dåse) |
| **40 g** | rosiner |
| **150 g** | mayonnaise |
| **15 g** | reven peberrod (fra glas) |
| **2 spsk.** | Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce |
| **4** | salatblade |
| **4** | små tomater |
| | lidt kørvel |

## FREMGANGSMÅDE

**Step 1**

Kog spaghettien efter anvisningen på pakken, brus over med koldt vand, og lad den dryppe godt af. Skyl agurken, og skær den igennem på langs. Skrab kernerne ud med en ske. Skær agurken i tynde skiver, og drys med salt. Pres agurkeskiverne godt i hånden, og skyl dem derefter under rindende vand. Pres igen vandet grundigt ud. Skræl løgene, skær dem over på langs, og skær dem i tynde skiver. Drys med salt, og behandl videre på samme måde som agurkeskiverne.

**Step 2**

Hæld mandarinerne fra dåsen i et dørslag, lad dem dryppe godt af, og dup dem tørre. Læg rosinerne i blød i varmt vand, og lad dem dryppe godt af. Rør mayonnaise, peberrod og naturligt brygget sojasauce godt sammen i en stor skål, tilsæt pastaen og alle andre ingredienser, og bland det hele sammen. Anret spaghettisalaten oven på salatbladene på en tallerken, og pynt med kvarte tomater og kørvel