KIKKOMAN

Spinatsalat med sprøde grøntsager og en dressing af sesam og jordnødder.

Samlet tid **14 min.** **2 min.** Arbejdstid **10 min.** Marineringstid **2 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.193 kJ / 285 kcal

Fedt: **23,3 g** Protein: **8,2 g**
Kulhydrater: **10 g**

INGREDIENSER

1 Portioner

100 g	babyspinat
250 g	kinaradise
150 g	gulerod
1 bundt	purløg
1 spsk.	sesamfrø
2 spsk.	peanuts
0,5 tsk.	stødt, røget paprika (mild eller stærk)
Dressing:	
2 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
2 spsk.	olivenolie
1 spsk.	jordnøddesmør
1 spsk.	Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil
1 nip	peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Hæld alle ingredienserne til dressingen i et glas med låg, og sørg for at låget er skruet godt fast. Ryst glasset indtil alle ingredienserne er blevet blandet godt sammen.

Step 2

Skyl spinaten, og put den i en skål. Skræl og skær både kinaradise og gulerod i tynde stave. Hak purløget fint, og tilføj det til grøntsagerne.

Step 3

Rist sesamfrø og peanuts på en tør pande sammen med stødt, røget paprika. Bland dem med salaten, og hæld dressingen henover lige inden servering.