KIKKOMAN

Tomatsalat med ponzu-dressing og sojaknas

Samlet tid **20 min.** **20 min.** Arbejdstid

INGREDIENSER

4 Portioner

500 g	tomater (gerne i forskellige farver)
2	salatløg
1	håndfulde spirer (fx løgspirer og krydderkarse)
Ponzu-dressing:	
1 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
2 spsk.	sesamolie
1 spsk.	hvidvinseddike
Sojaknas:	
75 g	blandede nødder, mandler og græskarkerner
50 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Rist nødder, mandler og græskarkerner i Kikkoman sojasauce på en pande, til sojasaucen er helt fordampet. Lad dem køle af.

Step 2

Skyl tomater, og skær dem i skiver. Pil salatløg, og skær dem i tynde ringe. Anret tomater og løg på et fad eller tallerkener.

Step 3

Pisk eller ryst Kikkoman Ponzu, sesamolie og hvidvinseddike sammen til en dressing. Hæld dressingen over tomatsalaten.

Step 4

Hak den afkølede sojaknas groft, og drys den over tomatsalaten sammen med spirerne. Servér straks som tilbehør.