

# Tomatsalat med ponzu-dressing og sojaknas

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

## INGREDIENSE

### R

**4 Portioner**

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

## FREM GANGSMÅDE

### 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.