

# Sobanudelsalat med tahinidressing

total tid **25 min.** 15 min. tilberedningstid 10 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):

**1.630 kJ / 390 kcal**

Fett: **14 g** Protein: **12 g**

Karbohydrater: **50 g**

## INGREDIENSER

2 porsjoner

|               |                                               |
|---------------|-----------------------------------------------|
| <b>200 g</b>  | sobanudler                                    |
| <b>80 g</b>   | gulrot                                        |
| <b>100 g</b>  | agurk                                         |
| <b>100 g</b>  | rød paprika                                   |
| <b>0,5</b>    | rødløk                                        |
| <b>0,3 dl</b> | <u>Kikkoman Naturlig<br/>Brygget Soyasaus</u> |
| <b>0,1 dl</b> | riseddik                                      |
| <b>0,1 dl</b> | lønnesirup eller honning                      |
| <b>10 g</b>   | tahini                                        |
| <b>120 g</b>  | cherrytomater (røde og<br>gule)               |
|               | Noen korianderblader til<br>garnityr          |

## TILBEREDNING

### Steg 1

**200 g** sobanudler - **80 g** gulrot - **100 g** agurk - **100 g** rød paprika - **0,5** rødløk

Kok sobanudlene i henhold til anvisningene på pakken, skyll dem under kaldt vann og la dem renne av. Skrell gulroten og skjær den og agurken og paprikaen i tynne staver (ca. 5 cm lange). Skjær rødløken i tynne båter.

### Steg 2

**0,3 dl** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **0,1 dl** riseddik - **0,1 dl** lønnesirup eller honning - **10 g** tahini

Bland alle ingrediensene over for å lage dressing.

### Steg 3

**120 g** cherrytomater (røde og gule) - Noen korianderblader til garnityr

Del cherrytomatene i to. Bland nudlene med grønnsakene fra steg 1, tilsett cherrytomatene, hell over dressing, og rør forsiktig om. Garner med korianderbladene.