KIKKOMAN

Fennikel, edamame og valnøttsalat med dressing av Kikkoman Ponzu sitron soyasaus, basilikum og dill

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

Næringsinnhold (per porsjon):
2.094 kJ / 500 kcal

INGREDIENSER

4 porsjoner

Grønnsaker

250 g	fennikelknoll, skjær av stilkene
175 g	skallede og kokte edamame
100 g	reddik

Salatdressing

50 g	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
100 g	olivenolje

Garnering

100 g	valnøtter
20 g	sorte sesamkorn
20 g	basilikum
10 g	dill

TILBEREDNING

Steg 1

Varm opp stekeovnen til 160 ° C. Rist valnøttene på et flatt bakebrett i 15 - 20 minutter til de er blitt litt brune og lukter godt. La dem avkjøle og knus dem i stykker.

Steg 2

Fjern det harde ytre laget av fennikelknollen og kast det. Skjær fennikelen først i fire deler og så i så tynne skiver som mulig. Det kan du bruke en grønnsakhøvl til om du har en for hånden. Skjær redikkene i fire deler hver. Riv bladene av basilikum og dill og grovhakk dem.

Steg 3

Hell Kikkoman Ponzu sitron soyasaus og olivenolje i et rent og tomt syltetøyglass og rist det godt i 20-30 sekunder til sausen ser mere tykkflytende ut og er emulgert. Løft garneringen under grønnsakene, tilføy dressigen og server.