

Grønnsaks- og fetasalat med røykfylt aroma

total tid **35 min.** 10 min. tilberedningstid 10 min. marineringstid 15 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
5.116 kJ / 1.279 kcal

Fett: **89 g** Protein: **31 g**
Karbohydrater: **91 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

3 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
1	liten gul squash
1	liten grønn squash
1	rødløk
12	cherrytomater på ranke
0,25	blomkål
2	fedd hvitløk
1	søtpotet
1 ss	spiseskje sitronskall
3 ss	spiseskjeer olivenolje
Dressing	
125 dl	olive oil
Dressing	
1,25 dl	olivenolje
3 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
1 ss	tahini
1 ts	honning
1 ss	fransk sennep
1 ss	sitronsaft
Plus	
50 g	gresk fetaost
50 g	granateplekjerner
2 ss	pinjekjerner
1 bunt	persille
1	rødløk

TILBEREDNING

Steg 1

Skjær squashene og søtpoteten i skiver. Skjær løken i små terninger. Del blomkålen i små buketter.

Steg 2

Legg alle grønnsakene i en bolle. Tilsett knust hvitløk fra en hvitløkspresse, 3 spiseskjeer olivenolje, 3 spiseskjeer Kikkoman Soyasaus og sitronskall. Rør godt om.

Steg 3

Legg grønnsakene på en forvarmet grill og stek på høy varme i ca. 7 minutter. Vend dem av og til. Søtpoteten trenger lengre grilltid (ca. 15-20 minutter).

Steg 4

Bland Kikkoman Soyasaus og tahini i en annen bolle. Tilsett sitronsaft, fransk sennep og honning. Rør godt om. Hell olivenolje langsomt oppi under konstant omrøring slik at du får en jevn blanding.

Steg 5

Hell den tilberedte dressing over de grillede grønnsakene. Tilsett smuldret fetaost, rødløk, pinjekjerner, granateple og hakket persille.