

# Grønnsaks- og fetasalat med røykfylt aroma

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

Næringsinnhold (per porsjon):  
**5116 kJ / 1279 kcal**

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

## INGREDIENSE

### R

2 porsjoner

<b>3 ss</b>	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
<b>1</b>	liten gul squash
<b>1</b>	liten grønn squash
<b>1</b>	rødløk
<b>12</b>	cherrytomater på ranke
<b>0,25</b>	blomkål
<b>2</b>	fedd hvitløk
<b>1</b>	søtpotet
<b>1 ss</b>	spiseskje sitronskall
<b>3 ss</b>	spiseskjeer olivenolje
<b>Dressing</b>	
<b>1,25 dl</b>	olivenolje
<b>3 ss</b>	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
<b>1 ss</b>	tahini
<b>1 ts</b>	honning
<b>1 ss</b>	fransk sennep
<b>1 ss</b>	sitronsaft
<b>Plus</b>	
<b>50 g</b>	gresk fetaost
<b>50 g</b>	granateplekjerner
<b>2 ss</b>	pinjekjerner
<b>1 bunt</b>	persille
<b>1</b>	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 dressingen over de grillete grønnsakene. Tilsett smuldret fetaost, rødløk, pinjekjerner, granateple og hakket persille.