KIKKOMAN

Risonisalat med sommergrønnsaker

total tid **28 min.** **20 min.** tilberedningstid **8 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.465 kJ / 350 kcal

Fett: **15 g** Protein: **10 g**
Karbohydrater: **45 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

120 g	risoni
2 ss	fersk limesaft
2 ss	olivenolje
2 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 ss	honning
50 g	cherrytomater
50 g	agurk, skåret i terninger
1	gul pepper, skåret i terninger
1	vårløk, skåret i terninger
35 g	revet pecorino romano
10 g	ferske urter til garnityr (f.eks. basilikum, dill eller persille)
0,4 dl	Kikkoman Saus Til Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje

TILBEREDNING

Steg 1

120 g risoni
Kok risonien i saltet vann i henhold til anvisningene på pakken. Sil av vannet og la den stå til den blir helt avkjølt.

Steg 2

2 ss fersk limesaft - **2 ss** olivenolje - **2 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 ss** honning
Pisk sammen limesaft, olivenolje, honning og Kikkoman Soyasaus i en liten bolle for å lage dressingen.

Steg 3

50 g cherrytomater - **50 g** agurk, skåret i terninger - **1** gul pepper, skåret i terninger - **1** vårløk, skåret i terninger - **35 g** revet pecorino romano - **10 g** ferske urter til garnityr (f.eks. basilikum, dill eller persille) - **0,4 dl** Kikkoman Saus Til Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje
Bland den avkjølte risonien med de oppskårne sommergrønnsakene i en stor bolle. Hell limedressingen over salaten og vend den forsiktig inn så alle ingrediensene dekkes jevnt. Garner med ferske urter, revet pecorino romano og Kikkoman Pokesaus.