KIKKOMAN

Rødkålsalat med cashewnøtter og erter

total tid **15 min.** **15 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.086 kJ / 258 kcal

Fett: **16 g** Protein: **8 g**
Karbohydrater: **24 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Salad:

150 g	rødkål
1 klype	salt
80 g	gulrot
80 g	rød paprika
80 g	sukkererter
1	hakket vårløk, inkludert grønne topper
20 g	reddikspirer
2 ss	hakket fersk koriander

Dressing:

1 ss	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
1 ss	nypresset mandarinjuice
1 ss	peanøttsmør
1 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
1 ts	lønnesirup
1 ts	Kikkoman Kryddersaus for Sushiris (125ml)
0,5 ss	vann

Dessuten:

20 g	cashewnøtter
2 ts	svarte sesamfrø

TILBEREDNING

Steg 1

150 g rødkål - **1 klype** salt - **80 g** gulrot - **80 g** rød paprika - **80 g** sukkererter - **1** hakket vårløk, inkludert grønne topper - **20 g** reddikspirer - **2 ss** hakket fersk koriander

Riv rødkålen i fine strimler, dryss over salt og masser den forsiktig med hendene for å myke den opp. Skrell gulroten og skjær den i juliennestrimler. Skjær paprikaen i tynne strimler, og skjær sukkerertene på skrå i mindre biter. Legg grønnsakene i en bolle og tilsett hakket vårløk, reddikspirer og koriander. Rør forsiktig om så alt kombineres.

Steg 2

1 ss Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi - **1 ss** nypresset mandarinjuice - **1 ss** peanøttsmør - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **1 ts** lønnesirup - **1 ts** Kikkoman Kryddersaus for Sushiris (125ml) - **0,5 ss** vann - **20 g** cashewnøtter - **2 ts** svarte sesamfrø

Bland ingrediensene til dressingen i en egen bolle: Kikkoman Kimchi Chilisaus, mandarinjuice, peanøttsmør, Kikkoman Sesamolje, lønnesirup, Kikkoman Kryddersaus for Sushiris og vann. Hell dressingen over salaten og bland godt. Rist cashewnøttene i en tørr panne, la dem kjøles av før du hakker dem. Dryss cashewnøttene og sesamfrøene over salaten og server.