

Salat med gulrot, ingefær og macadamia

total tid **20 min.** 10 min. tilberedningstid 10 min. marineringstid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.766 kJ / 661 kcal

Fett: **51 g** Protein: **18,5 g**
Karbohydrater: **42 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

5	store gulrøtter
3 ss	<u>Kikkoman Ponzu - en</u> <u>blanding av soyasaus, eddik og yuzujuice</u>
2 ss	<u>Kikkoman ristet</u> <u>Sesamolje</u>
0,5 ts	gurkemeie
1 ts	raspet ingefær
200 g	kokt edamame
1 bunt	fersk koriander
80 g	macadamianøtter

TILBEREDNING

Steg 1

5 store gulrøtter - **3 ss** Kikkoman Ponzu - en
blanding av soyasaus, eddik og yuzujuice - **2 ss**
Kikkoman ristet Sesamolje - **0,5 ts** gurkemeie - **1**
ts raspet ingefær

Skrell gulrøttene og høvl dem til tynne bånd. Bland med Kikkoman Ponzu Yuzu, Kikkoman Sesamolje, gurkemeie og raspet ingefær. La stå i 10 minutter.

Steg 2

200 g kokt edamame - **1 bunt** fersk koriander - **80 g** macadamianøtter

Bland de marinerte gulrøttene med edamamebønner, fersk koriander og macadamianøtter.