

# Sobanudelsalat med tahinidressing

total tid **25 min.** 15 min. tilberedningstid 10 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**1.630 kJ / 390 kcal**

Fett: **14 g** Protein: **12 g**  
Karbohydrater: **50 g**

## INGREDIENSER

2 porsjoner

<b>200 g</b>	sobanudler
<b>80 g</b>	gulrot
<b>100 g</b>	agurk
<b>100 g</b>	rød paprika
<b>0,5</b>	rødløk
<b>0,3 dl</b>	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
<b>0,1 dl</b>	riseddik
<b>0,1 dl</b>	lønnesirup eller honning
<b>10 g</b>	tahini
<b>120 g</b>	cherrytomater (røde og gule)
	Noen korianderblader til garnityr

## TILBEREDNING

### Steg 1

**200 g** sobanudler - **80 g** gulrot - **100 g** agurk - **100 g** rød paprika - **0,5** rødløk

Kok sobanudlene i henhold til anvisningene på pakken, skyll dem under kaldt vann og la dem renne av. Skrell gulroten og skjær den og agurken og paprikaen i tynne staver (ca. 5 cm lange). Skjær rødløken i tynne båter.

### Steg 2

**0,3 dl** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **0,1 dl** riseddik - **0,1 dl** lønnesirup eller honning - **10 g** tahini

Bland alle ingrediensene over for å lage dressingen.

### Steg 3

**120 g** cherrytomater (røde og gule) - Noen korianderblader til garnityr

Del cherrytomatene i to. Bland nudlene med grønnsakene fra steg 1, tilsett cherrytomatene, hell over dressingen, og rør forsiktig om. Garner med korianderbladene.