

Tomatsalat med ponzu-dressing og soya-crunch

total tid **20 min.** 20 min. tilberedningstid

INGREDIENSE

R

4 porsjoner

500 g tomater (fortrinnsvis forskjellige farger og sorter)

2 hvitløk

1 håndfull spirer (f.eks. løkspirer og karse)

Ponzu-Dressing:

1 ss Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer

2 ss sesamolje

1 ss hvitvineddik

Soja-crunch:

75 g blandete nøtter, mandler og gresskarkjerner

0,5 dl Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus

TILBEREDNING

Steg 1

Rist nøtter, mandler og gresskarkjerner sammen med Kikkoman naturlig brygget soyasaus i en stekepanne til soyasausen er fordampet. La dette stå til avkjøling.

Steg 2

Skyll tomaten og skjær den skiver. Skrell løken og skjær den i tynne skiver. Anrett tomat og løk på tallerknene.

Steg 3

Kikkoman Ponzu sitron soyasaus, sesamolje og hvitvin piskes sammen eller ristes godt i en cocktailshaker eller et syltetøyglass til det blir en glatt dressing. Hell dressingene over tomatsalaten.

Steg 4

Hakk den avkjølede soya-crunchen grovt og strø den og spirene over tomatsalaten. Server den ferdige salaten som tilbehør.