

Orzo-pastasalaatti ja kesäisiä kasviksia

kokonaisaika **28 min** 20 min esivalmistelut 8 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.465 kJ / 350 kcal

Rasva: **15 g** Proteiini: **10 g**
Hiilihydraatit: **45 g**

AINEKSET

2 annosta

120 g	orzo-pastaa
2 rkl	tuoretta limettimehua
2 rkl	oliiviöljyä
2 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
1 rkl	hunajaa
50 g	kirsikkatomaatteja halkaistuna
50 g	kurkkua kuutioituna
1	keltainen paprika kuutioituna
1	kevätsipuli kuutioituna
35 g	raastettua pecorinojuustoa
10 g	tuoreita yrttejä koristeluun (esim. basilikaa, tilliä tai persiljaa)
40 ml	<u>Kikkoman Soijakastike- Ja Seesamiöljy -Pohjainen Kastike Poke-Kulhoa Varten</u>

VALMISTUS

Vaihe 1

120 g orzo-pastaa

Keitä pasta suolatussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta ja anna jäähtyä.

Vaihe 2

2 rkl tuoretta limettimehua - **2 rkl** oliiviöljyä - **2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 rkl** hunajaa

Sekoita pienessä kulhossa limettimehu, oliiviöljy, hunaja sekä Kikkomanin soijakastike salaatin kastikkeeksi.

Vaihe 3

50 g kirsikkatomaatteja halkaistuna - **50 g** kurkkua kuutioituna - **1** keltainen paprika kuutioituna - **1** kevätsipuli kuutioituna - **35 g** raastettua pecorinojuustoa - **10 g** tuoreita yrttejä koristeluun (esim. basilikaa, tilliä tai persiljaa) - **40 ml**

Kikkoman Soijakastike- Ja Seesamiöljy -Pohjainen Kastike Poke-Kulhoa Varten

Sekoita jäähtynyt orzo-pasta kasvien kanssa isossa kulhossa. Kaada limettikastike salaatin päälle ja sekoita varovasti. Koristele tuoreilla yrteillä, pecorinojuustolla ja Kikkomanin poke-kastikkeella.