KIKKOMAN

Pähkinäinen punakaalisalaatti

kokonaisaika **15 min** **15 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
1.086 kJ / 258 kcal

Rasva: **16 g** Proteiini: **8 g**
Hiilihydraatit: **24 g**

AINEKSET

2 annosta

Salad:

150 g	punakaalia
1 hyppyselli nen	suolaa
80 g	porkkanaa
80 g	punaista paprikaa
80 g	sokeriherneitä
1	silputtu kevätsipuli varsineen
20 g	retiisin versoja
2 rkl	silputtua korianteria

Kastike:

1 rkl	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
1 rkl	vastapuristettua mandariinin mehua
1 rkl	maapähkinävoita
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
1 tl	vaahterasiirappia
1 tl	Kikkoman maustekastike sushiriisille (125ml)
0,5 rkl	vettä

Lisäksi:

20 g	cashewpähkinöitä
2 tl	mustia seesaminsiemeniä

VALMISTUS

Vaihe 1

150 g punakaalia - **1 hyppysellinen** suolaa - **80 g** porkkanaa - **80 g** punaista paprikaa - **80 g** sokeriherneitä - **1** silputtu kevätsipuli varsineen - **20 g** retiisin versoja - **2 rkl** silputtua korianteria
Silppua punakaali ja hiero siihen varovasti suolaa, jotta kaali pehmenee. Kuori porkkanaa ja leikkaa se julienne-tikuiksi. Leikkaa paprika ohuiksi suikaleiksi ja sokeriherneet viistosti paloiksi. Laita kasvikset kulhoon ja lisää silputtu kevätsipuli, retiisin versot sekä korianteri. Sekoita.

Vaihe 2

1 rkl Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille - **1 rkl** tuorepuristettua mandariinimehua - **1 rkl** maapähkinävoita - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 tl** vaahterasiirappia - **1 tl** Kikkoman maustekastike sushiriisille (125ml) - **0,5 rkl** vettä - **20 g** cashewpähkinöitä - **2 tl** mustia seesaminsiemeniä
Sekoita kastikeainekset toisessa kulhossa: Kikkoman chilikastike, mandariinin mehu, maapähkinävoi, Kikkoman seesamiöljy, vaahterasiirappi, Kikkoman maustekastike sushiriisille sekä vesi. Kaada kastike salaatin joukkoon ja sekoita hyvin. Paahda cashewpähkinöitä kuivalla pannulla, anna jäähtyä ja pilko. Ripottele salaatin päälle cashewpähkinät sekä seesaminsiemenet ja tarjoile.