

Pak-choi-salaatti misokastikkeella

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

Ravintosisältö (per annos):
804 kJ / 192 kcal

Rasva: **13,6 g** Proteiini: **6,3 g**
Hiilihydraatit: **9,5 g**

AINEKSET

2 annosta

100 g	pak-choita (pinaattikiinankaalia)
1	kurkku
1	porkkana
1 rkl	sitruunamehua
4 tl	<u>Kikkoman paahdettu seesamiöljy</u>
1 tl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
1 tl	riisiviinietikkaa
1 tl	sokeria
1 tl	misotahnaa
1	valkosipulinkynsi
0,25 tl	jauhattua inkivääriä
2 rkl	maapähkinöitä
1	kevätsipuli

VALMISTUS

Vaihe 1

100 g pak-choita (pinaattikiinankaalia) - **1**
porkkana - **1** kurkku
Pilko pak-choi, raasta porkkana ja viipaloi kurkku.

Vaihe 2

1 rkl sitruunamehua - **4 tl** Kikkoman paahdettu
seesamiöljy - **1 tl** Kikkoman luonnollisesti
valmistettu soijakastike - **1 tl** riisiviinietikkaa - **1 tl**
sokeria - **1 tl** misotahnaa - **1** valkosipulinkynsi -
0,25 tl jauhattua inkivääriä - **2 rkl** maapähkinöitä
Sekoita kulhossa sitruunamehu, Kikkomanin
seesamiöljy, Kikkomanin soijakastike,
riisiviinietikka, sokeri, misotahna, murskattu
valkosipuli sekä jauhattu inkivääri.
Paahda maapähkinät kuivalla paistinpannulla.

Vaihe 3

1 kevätsipuli
Silppua kevätsipuli. Sekoita kasvikset
kastikkeeseen ja ripottele päälle paahdetut
pähkinät ja kevätsipuli.