

# Salaattia ja anjovis-kastiketta

kokonaisaika **25 min** 15 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**3472 kJ / 868 kcal**

Rasva: **70 g** Proteiini: **23 g**  
Hiilihydraatit: **38 g**

## AINEKSET

2 annosta

- 2** pientä romainesalaatin kerää
- 3 rkl** oliiviöljyä
- 3 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
- 1 tl** hunajaa
- 40 g** parmesaanilastuja
- 10** kirsikkatomaattia
- Kastike**
- 1** valkosipulinkynsi
- 3 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
- 4** anjovista
- 3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
- 40 g** raastettua parmesaania
- 2 rkl** majoneesia
- 1 tl** dijoninsinappia
- 1 nippu** persiljaa
- 40** yrteillä maustettuja krutonkeja vastajauhettua mustapippuria

## VALMISTUS

**Vaihe 1**

Leikkaa salaatinkerät pituussuunnassa kahtia. Valuta pinnalle oliiviöljyä, hunajaa ja Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastiketta.

**Vaihe 2**

Grillaa salaatteja kovalla lämmöllä 1-2 minuuttia kummaltakin puolelta. Grillaa samalla kirsikkatomaatit.

**Vaihe 3**

Laita tehosekoittimeen majoneesi, Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastike, valkosipuli, sinappi, raastettu parmesaani, anjovikset, Kikkomanin soijakastike ja rouhittua mustapippuria. Sekoita, kunnes kastike on sileää.

**Vaihe 4**

Tarjoile salaatti kirsikkatomaattien ja anjoviskastikkeen kera. Koristele annos parmesaanilastuilla, silputulla persiljalla ja krutongeilla.