

Salaattia ja anjovis-kastiketta

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

Ravintosisältö (per annos):

3.472 kJ / 868 kcal

Rasva: **70 g** Proteiini: **23 g**

Hiilihydraatit: **38 g**

AINEKSET

2 annosta

- | | |
|----------------|--|
| 2 | pientä romainesalaatin kerää |
| 3 rkl | oliiviöljyä |
| 3 rkl | <u>Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u> |
| 1 tl | hunajaa |
| 40 g | parmesaanilastuja |
| 10 | kirsikkatomaattia |
| Kastike | |
| 1 | valkosipulinkynsi |
| 3 rkl | <u>Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u> |
| 4 | anjovista |
| 3 rkl | <u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u> |
| 40 g | raastettua parmesania |
| 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.