

Sitruunainen kuskussalaatti

kokonaisaika **20 min** 20 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
3.536 kJ / 884 kcal

Rasva: **38 g** Proteiini: **28 g**
Hiilihydraatit: **118 g**

AINEKSET

2 annosta

100 g	kuskusia
2 rkl	oliiviöljyä
3 rkl	<u>Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u>
0,5	kurkku
0,5	punainen paprika
2	valkosipulinkynttä
1	persiljaa
kourallinen	
1	mintun lehtiä
kourallinen	
0,5 nippu	kevätsipuleita
200 g	siemenettömiä viinirypäleitä
2 rkl	paahdettuja auringonkukansiemeniä
2	aurinkokuivattua tomaattia
8	erivärisiä kirsikkatomaatteja
	suolaa ja pippuria maun mukaan
1 rkl	<u>Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u>

VALMISTUS

Vaihe 1

Laita kuskus kulhoon, lisää oliiviöljy sekä Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastike ja sekoita huolella. Kaada päälle kiehuvaa vettä niin, että kuskus peittyy (n. 1 cm kuskusin pinnan yli) ja peitä kulho tuorekelmulla. Anna tekeytyä 15 minuuttia.

Vaihe 2

Puolita viinirypäleet ja tomaatit. Pilko kevätsipulit ja valkosipulin kynnet. Kuutioi kurkku ja paprika. Leikkaa aurinkokuivattu tomaatti suikaleiksi.

Vaihe 3

Sekoita kuskus haarukalla irtonaiseksi.

Vaihe 4

Lisää kaikki ainekset kuskusin joukkoon ja sekoita hyvin.

Vaihe 5

Tarkista maku ja lisää tarvittaessa Kikkomanin Ponzu- sitrussoijakastiketta, suolaa ja pippuria.