

Tomaattisalaatti Ponzu-kastikkeella ja soijapähkinöillä

kokonaisaika **20 min** 20 min esivalmistelut

AINEKSET

4 annosta

500 g tomaatteja (mielellään erivärisiä / eri lajikkeita)

2 hopeasipulia

1 kourallinen ituja (esim. sinimailasen ituja ja vihanneskrassia)

Ponzu-salaattikastike:

1 rkl Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa

2 rkl seesamiöljyä

1 rkl valkoviinietikkaa

Soija Crunch:

75 g erilaisia pähkinöitä, manteleita ja kurpitsansiemeniä

50 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

VALMISTUS

Vaihe 1

Kaada pannulle luonnollisesti valmistettu Kikkoman-soijakastike ja paahda pähkinöitä, manteleita ja kurpitsansiemeniä, kunnes soijakastike on haihtunut kokonaan pois. Anna seoksen jäähtyä.

Vaihe 2

Huuhtelee tomaatit ja leikkaa siivuiksi. Kuori sipulit ja leikkaa ohuiksi siivuiksi. Asettele tomaatit ja sipulit tarjoiluvadille tai lautasille.

Vaihe 3

Valmista salaattikastike sekoittamalla Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastike, seesamiöljy ja valkoviinietikka vispilällä tai ravistamalla ainekset voimakkaasti shakerissa. Kaada salaattikastike tomaattisalaatin päälle.

Vaihe 4

Murskaa soijapähkinät kevyesti ja koristele tomaattisalaatti pähkinämurskalla ja iduilla. Tarjoile valmis lisukesalaatti heti.