

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.