KIKKOMAN

Sałatka z ośmiornicą, kalarepą i jabłkiem

Czas ogółem **75 min** **15 min** Czas przygotowania **60 min** Czas gotowania **30 min** Czas chłodzenia

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Sałatka:

2 kg	ośmiornicy, oczyszczonej, surowej
60 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
30 ml	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
60 g	octu ryżowego
20 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
70 g	miodu
10 g	ząbków czosnku, drobno posiekanych
15 g	łagodnej czerwonej papryczki chili, cienko pokrojonej
500 g	kwaśnych jabłek, pokrojonych w cienkie plasterki
500 g	kalarepy, pokrojonej w cienkie plasterki
20 g	świeżej kolendry, posiekanej
50 g	cebuli dymki, cienko pokrojonej

Przybranie:

30 g	sezamu, prażonego
20 g	liści kolendry

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Zagotuj osoloną wodę w dużym rondlu. Dodaj ośmiornicę i gotuj przez około 50-60 minut, aż zmięknie. Odcedź i pozostaw do ostygnięcia.

Krok 2

W małej misce połącz Sos sojowy Kikkoman, Cytrusowy sos Ponzu Kikkoman, ocet ryżowy, Olej sezamowy Kikkoman, miód, czosnek i chili.

Krok 3

Pokrój ostudzoną ośmiornicę na kawałki wielkości kęsa i umieść w dużej misce. Dodaj kwaśne jabłko, kalarepę, kolendrę i dymkę. Polej przygotowanym dressingiem i dobrze wymieszaj.

Krok 4

Podawaj sałatkę na talerzach. Udekoruj prażonym sezamem i kolendrą.