

Orientalna sałatka z makaronem udon

Czas ogółem **15 min** 5 min Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

2	porcje makaronu udon (mrożonego) dowolne warzywa, które lubisz
2 łyżki	kiełków
2 szklanki	młodych liści lub 8 liści sałaty
80 g	ogórka
6	pomidorków koktajlowych
60 g	marchewki, cienko pokrojonej
4 plasterki	cytryny (lub limonki)
80 g	tuńczyka (jedna puszka)
2 łyżki	majonezu
0,5 łyżki	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>

Na dressing:

4 łyżki	<u>Kikkoman Ponzu - mieszanka sosu sojowego, octu i soku z owoców yuzu</u>
1 łyżka	oliwy z oliwek
2 łyżki	majonezu
1 szczypta	sezamu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

2 porcje makaronu udon (mrożonego) - **2 łyżki** kiełków - **8** liści sałaty - **80 g** długiego, cienko pokrojonego ogórka - **6** przepołowionych pomidorków koktajlowych - **60 g** marchewki, cienko pokrojonej - **4 plasterki** cytryny (lub limonki)
Mrożony udon włóż do wrzątku, aby go rozmrozić. Następnie natychmiast ostudź udon w zimnej wodzie i odcedź.
Umyj i pokrój warzywa.

Krok 2

80 g tuńczyka (jedna puszka) - **2 łyżki** majonezu - **0,5 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
Dopraw tuńczyka.
Wymieszaj tuńczyka z majonezem i Sosem sojowym Kikkoman.

Krok 3

4 łyżki Kikkoman Ponzu - mieszanka sosu sojowego, octu i soku z owoców yuzu - **1 łyżka** oliwy z oliwek - **2 łyżki** majonezu - **1 szczypta** sezamu
Wymieszaj Sos Ponzu Yuzu Kikkoman, oliwę z oliwek, majonez i sezam.

Do podania:

Przełóż sałatę do głębokiego naczynia. Dodaj makaron udon i resztę warzyw. Na wierzchu ułóż tuńczyka. Polej dressingiem.