

Sałatka pomidorowa z dressingiem Ponzu i sojowym crunchem

Czas ogółem **20 min** 20 min Czas przygotowania

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

500 g pomidorów (najlepiej różne kolory / gatunki)
2 białe cebule
garść kiełków (np. kiełki cebuli i rzeżucha)

Dressing ponzu:

1 łyżka Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
2 łyżki oleju sezamowego
1 łyżka octu z białego wina

Crunch sojowy:

75 g mieszanki orzechów, migdałów i pestek dyni
50 ml Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Orzechy, migdały i pestki dyni uprażyć na patelni z dodatkiem naturalnie warzonego sosu sojowego Kikkoman, tak aby cały sos sojowy odparował. Po uprażeniu pozostawić do ostygnięcia.

Krok 2

Pomidory opłukać i pokroić w plastry. Cebulę obrać i pokroić w cienkie plasterki. Pomidory i cebulę ułożyć na półmisku lub na talerzach.

Krok 3

Cytrusowy sos sojowy Ponzu Kikkoman, olej sezamowy i ocet z białego wina wymieszać mątewką na dressing lub użyć do tego shakera, porządnie wstrząsając. Połączyć dressingiem pomidorową sałatkę.

Krok 4

Ostudzony crunch sojowy posiekać na niezbyt małe kawałki i posypać nim razem z kiełkami sałatkę pomidorową. Gotową sałatkę od razu podać.