

Sałatka z marchewką, imbirem i orzechami makadamia

Czas ogółem **20 min** 10 min Czas przygotowania **10 min** Czas marynowania

Wartości odżywcze (na porcję)
2.766 kJ / 661 kcal

Tłuszcz: **51 g** Białko: **18,5 g**
Węglowodany: **42 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

5 dużych marchewek
3 łyżki Kikkoman Ponzu -
mieszanka sosu
sojowego, octu i soku z
owoców yuzu
2 łyżki Olej z prażonych nasion
sezamu Kikkoman
0,5 łyżeczki kurkumy
1 łyżeczka startego imbiru
200 g ugotowanego edamame
1 pęczek świeżej kolendry
80 g orzechów makadamia

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

5 dużych marchewek - **3 łyżki** Kikkoman Ponzu -
mieszanka sosu sojowego, octu i soku z owoców
yuzu - **2 łyżki** Olej z prażonych nasion sezamu
Kikkoman - **0,5 łyżeczki** kurkumy - **1 łyżeczka**
startego imbiru

Marchewki obierz i pokrój w cienkie paski.
Wymieszaj z Sosem Yuzu Ponzu Kikkoman, Olejem
sezamowym Kikkoman, kurkumą i startym
imbirem. Odstaw na 10 minut.

Krok 2

200 g ugotowanego edamame - **1 pęczek** świeżej
kolendry - **80 g** orzechów makadamia
Wymieszaj marynowaną marchewkę z edamame,
świeżą kolendrą i orzechami makadamia.