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.