KIKKOMAN

Avokado muslu, siyah fasulyeli ve mangolu salata

toplam süre **6 dak.** **6 dak.** hazırlık süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Salata için:

4	olgun avokado (yaklaşık 625 gram, sadece meyvesi)
25 ml	yeşil limon suyu
25 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
4	olgun mango (yaklaşık 925 gr; her biri 1 cm x 1 cm'lik küpler halinde doğranmış)
700 gr	siyah fasulye (pişirilmiş)
120 gr	pembe soğan (ince doğranmış)
5 gr	taze kişniş (doğranmış)

Salata sosu için:

50 ml	yeşil limon suyu
90 ml	zeytinyağı
75 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
5 gr	tuz

Süsleme için:

5 gr	kişniş yaprağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Avokadoyu, yeşil limon suyu ve Kikkoman Soy Sauce ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar püre haline getirin.

Adım 2

Bir kaseye mango küplerini, siyah fasulyeleri, soğanları ve kişnişi ekleyin. İkinci bir kasede yeşil limon suyu, zeytinyağı ve Kikkoman Soy Sauce'u çırparak sosu hazırlayın. Sosu mango ve fasulye karışımının üzerine dökün.

Adım 3

Salatayı tabaklarda avokado musla servis edin ve kişnişle süsleyin.