KIKKOMAN

Ekşi elmalı ve ahtapotlu alabaş salatası

toplam süre **75 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **60 dak.** pişme süresi **30 dak.** soğuma süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Salata için:

2 kg	ahtapot (temizlenmiş, pişmemiş)
60 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
30 ml	Kikkoman Ponzu Limonlu
60 gr	pirinç sirkesi
20 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
70 gr	bal
10 gr	sarımsak (ince doğranmış)
15 gr	orta derecede acı kırmızı biber (ince doğranmış)
500 gr	ekşi elma (jülyen kesilmiş)
500 gr	alabaş (ince doğranmış)
20 gr	taze kişniş (doğranmış)
50 gr	taze soğan (ince doğranmış)

Süsleme için:

30 gr	susam (kavrulmuş)
20 gr	kişniş yaprağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Büyük bir tencerede tuzlu suyu kaynatın. Ahtapotu ekleyin ve yumuşayana kadar yaklaşık 50-60 dakika pişirin. Süzün ve soğumaya bırakın.

Adım 2

Küçük bir kasede Kikkoman Soy Sauce, Kikkoman Ponzu Lemon, pirinç sirkesi, Kikkoman Sesame Oil, bal, sarımsak ve acı biberi çırpın.

Adım 3

Soğuyan ahtapotu lokmalık parçalara kesin ve büyük bir karıştırma kabına koyun. Ekşi elmayı, alabaşı, kişnişi ve yeşil soğanları ekleyin. Hazırlanan sosu üzerine dökün ve iyice karıştırın.

Adım 4

Salatayı tabaklarda servis edin. Kavrulmuş susam ve kişniş yaprakları ile süsleyin.