

Tahinli soslu soba noodle salatası

toplam süre **25 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.630 kJ / 390 kcal

Yağ: **14 gr** Protein: **12 gr**
Karbonhidrat: **50 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

200 gr	soba noodle
80 gr	havuç
100 gr	salatalık
100 gr	kırmızı biber
0,5	adet kırmızı soğan
30 ml	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
10 ml	pirinç sirkesi
10 ml	akçaağaç şurubu veya bal
10 gr	tahin
120 gr	cherry domates (kırmızı ve sarı) Birkaç dal kişniş (servis için)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

200 gr soba noodle - **80 gr** havuç - **100 gr** salatalık - **100 gr** kırmızı biber - **0,5** adet kırmızı soğan
Soba noodle'ları paketindeki talimatlara göre haşlayın. Ardından soğuk sudan geçirip süzün. Havucu soyun. Havucu soyun, ardından havuç, salatalık ve kırmızı biberi yaklaşık 5 cm uzunluğunda ince çubuklar halinde kesin. Soğanı ince dilimler halinde doğrayın.

Adım 2

30 ml Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **10 ml** pirinç sirkesi - **10 ml** akçaağaç şurubu veya bal - **10 gr** tahin
Tüm malzemeleri bir kâsedde karıştırarak sosu hazırlayın.

Adım 3

120 gr cherry domates (kırmızı ve sarı) - Birkaç dal kişniş (servis için)
Cherry domatesleri ikiye bölün. Noodle'ları ilk adımda hazırlanan sebzelerle karıştırın, domatesleri ekleyin. Sosu üzerine gezdirin ve nazikçe harmanlayın. Kişniş yaprakları ile süsleyerek servis edin.