KIKKOMAN

Feta Peynirli Kuskuslu Sebzeli Bento Kutusu

toplam süre **20 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

1 porsiyon

40 gr	kuskus
3 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
50 gr	feta peyniri (beyaz peynir)
80 gr	siyah fasulye (konserve)
30 gr	bebek ıspanak
40 gr	kiraz domates
0,5	mango
1	sap limon otu
2 yemek kaşığı	yoğurt
1,5 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
	Taze çekilmiş karabiber
30 gr	nar tanesi

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Kuskus paketin üzerindeki talimatlara göre hazırlanır ve 2 yemek kaşığı Ponzu Limonlu soya sosu ile karıştırılır. Bu arada beyaz peynir ufalanır. Fasulyeler yıkanır ve suyu süzülür. Ispanak yıkanır ve kurulanır. Domatesler yıkanır ve dörde bölünür. Mango soyulur, meyveli kısmı şeritler halinde çekirdekten kesilerek küp şeklinde doğranır.

Adım 2

Sos için limon otu yıkanır, hafifçe kurulanır ve yaprakları kopartılır. 1 yemek kaşığı mango küpü, yoğurt, limon otu, soya sosu ve kalan Ponzu Limonlu soya sosuyla püre haline getirilir, karabiberle tatlandırılır ve alıp götürmek için vida kapaklı kavanoza doldurulur.

Adım 3

Kalan mango ve nar taneleri karıştırılır. Malzemeler bir bento kutusuna/beslenme çantasına yerleştirilir ve alıp götürene kadar soğuk tutulur.