

Havuçlu ve zencefilli makademya salatası

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.766 kJ / 661 kcal

Yağ: **51 gr** Protein: **18,5 gr**
Karbonhidrat: **42 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

5	büyük havuç
3 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Yuzu
2 yemek kaşığı	Soya Sosu
2 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş
0,5 tatlı kaşığı	Susam Yağı
0,5 tatlı kaşığı	zerdeçal
1 tatlı kaşığı	rendelenmiş taze zencefil
200 gr	haşlanmış edamame
1 demet	taze kişniş
80 gr	makademya fıındığı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

5 büyük havuç - 3 yemek kaşığı Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu - 2 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - 0,5 tatlı kaşığı kaşığı zerdeçal - 1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil Havuçları soyun ve ince şeritler halinde rendeleyin. Kikkoman Ponzu Yuzu, Kikkoman Sesame Oil, zerdeçal ve rendelenmiş zencefile karıştırın. 10 dakika bekletin.

Adım 2

200 gr haşlanmış edamame - 1 demet taze kişniş - 80 gr makademya fıındığı Marine edilmiş havuçları edamame, taze kişniş ve makademya fıındığıyla karıştırın.