KIKKOMAN

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 Soya Sosu
2 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
0,5 tatlı kaşığı	zerdeçal
1 tatlı kaşığı	rendelenmiş taze zencefil
200 gr	haşlanmış edamame
1 demet	taze kişniş
80 gr	makademya fındığı

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 zencefille karıştırın. 10 dakika bekletin.

Adım 2

200 gr haşlanmış edamame - **1 demet** taze kişniş - **80 gr** makademya fındığı
Marine edilmiş havuçları edamame, taze kişniş ve makademya fındığıyla karıştırın.