KIKKOMAN

Kajulu ve bezelyeli kırmızı lahana salatası

toplam süre **15 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.086 kJ / 258 kcal

Yağ: **16 gr** Protein: **8 gr**
Karbonhidrat: **24 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Salata:

150 gr	kırmızı lahana
1 tutam	tuz
80 gr	havuç
80 gr	kırmızı biber
80 gr	kar bezelyesi
1	adet doğranmış taze soğan (yeşil kısımlarıyla birlikte)
20 gr	turp filizi
2 yemek kaşığı	doğranmış taze kişniş

Sos:

1 yemek kaşığı	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
1 yemek kaşığı	taze sıkılmış mandalina suyu
1 yemek kaşığı	fıstık ezmesi
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1 tatlı kaşığı	akçaağaç şurubu
1 tatlı kaşığı	Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (125ml)
0,5 yemek kaşığı	su

Ek olarak:

20 gr	kaju fıstığı
2 tatlı kaşığı	siyah susam

HAZIRLANIŞ

Adım 1

150 gr kırmızı lahana - **1 tutam** tuz - **80 gr** havuç - **80 gr** kırmızı biber - **80 gr** kar bezelyesi - **1** adet doğranmış taze soğan - **20 gr** turp filizi - **2 yemek kaşığı** doğranmış taze kişniş
Kırmızı lahanayı ince ince doğrayın, üzerine tuz serpin ve ellerinizle ovarak yumuşatın. Havuçları soyup jülyen doğrayın. Kırmızı biberi ince şeritler halinde doğrayın, kar bezelyesini çapraz keserek küçük parçalara ayırın. Sebzeleri bir kâseye alın. Üzerine doğranmış taze soğan, turp filizi ve kişnişi ekleyin. Karıştırın.

Adım 2

1 yemek kaşığı Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu - **1 yemek kaşığı** freshly squeezed mandarin juice - **1 yemek kaşığı** fıstık ezmesi - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **1 tatlı kaşığı** akçaağaç şurubu - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (125ml) - **0,5 yemek kaşığı** su - **20 gr** kaju fıstığı - **2 tatlı kaşığı** siyah susam
Ayrı bir kâsede sos malzemelerini karıştırın: Kikkoman Kimchi Chili Sauce, mandalina suyu, fıstık ezmesi, Kikkoman Sesame Oil, akçaağaç şurubu, Kikkoman Seasoning for Sushi Rice ve su. Sosu salatanın üzerine dökün ve iyice harmanlayın. Kaju fıstıklarını yağsız tavada kavurun, soğutun ve doğrayın. Salatanın üzerine kaju ve siyah susam serpip servis edin.