

# 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.