KIKKOMAN

Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Soslu Sebze Salata

toplam süre **40 dak.** **20 dak.** hazırlık süresi **20 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

4 porsiyon

1	küçük balkabağı veya kestane kabağı (yaklaşık 400 gr)
4	dal biberiye
3 yemek kaşığı	zeytinyağı
1 tutam	kırmızı tozbiber
200 gr	Brüksel lahanası
1	orta boy kereviz
4	büyük havuç
125 gr	kuzu marulu
4 yemek kaşığı	yaban mersini reçeli

Marine sos için:

10 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu
6 yemek kaşığı	zeytinyağı
1 biraz	su
1 tutam	karabiber
2 tatlı kaşığı	susam {isteğe bağlı}

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Fırın, konveksiyon ayarında 200 dereceye ısıtılır. Kabak yıkanır ve çeşidine göre soyulur. Kabak, keskin bir bıçakla ortadan ikiye ayrıldıktan sonra cips için parmak kalınlığında dilimlere kesilir. Kabak dilimleri bir kapta biraz kırmızı biber ve zeytinyağı ile karıştırılır. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serilir üzerine kabak dilimleri yerleştirilir. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 18-20 dakika pişirilir. Brüksel lahanasının sapı temizlenir ve çaprazlama kesik atılır. Kereviz temizlenir, küçük parçalara doğranır. Havuçlar soyulur, temizlenir ve dilimler halinde doğranır. Brüksel lahanası, havuç ve kereviz parçaları tuzlu suda haşlanır.

Adım 2

Salata sosu için: Susam kısa süre tavada kavrulur. Teriyaki sos ve kalan malzemelerle birlikte ağzı kapaklı cam kavanoza alınır ve iyice çalkalanır.

Adım 3

Kuzu marul tabağa alınır, üzerine sıcak sebze yerleştirilir. Daha sonra salata sosu ile marine edilir ve biraz yaban mersini reçeliyle tatlandırılır.