

# 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 Sos
- 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.