

Kavunlu ve prosciutto'lu roka salatası

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
984 kJ / 235 kcal

Yağ: **15 gr** Protein: **10 gr**
Karbonhidrat: **13 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

- 1** olgun kavun
- 100 gr** gorgonzola peyniri
- 100 gr** prosciutto crudo
- 30 gr** roka
- 2 yemek kaşığı** zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 1 yemek kaşığı** balzamik sirke
- 1 tatlı kaşığı** bal
- 1 tutam** karabiber
- 1 yemek kaşığı** balzamik glaze

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 olgun kavun

Kavunu ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarın. Kavun kaşığıyla toplar yapın veya küp küp doğrayın. Kavunu bir kâseye alın.

Adım 2

100 gr gorgonzola peyniri - **100 gr** prosciutto crudo - **30 gr** roka

Gorgonzola'yı parçalara ayırın, prosciutto'yu küçük daha küçük parçalara bölün. Rokayı yıkayıp kurutun. Hepsini kavunla birlikte kâseye ekleyin ve nazikçe karıştırın.

Adım 3

2 yemek kaşığı zeytinyağı - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 yemek kaşığı** balzamik sirke - **1 tatlı kaşığı** bal - **1 tutam** karabiber - **1 yemek kaşığı** balzamik glaze Küçük bir kâsedeyi zeytinyağı, Kikkoman Less Salt Soy Sauce, sirke, bal ve karabiberi karıştırın. Sosu salatanın üzerine gezdirip tekrar karıştırın. Salatayı, içini oyduğunuz iki kavun parçasının içinde servis edin, üzerine balzamik glaze gezdirin.