

Çıtır tortilla şeritli karpuz salatası

toplam süre **20 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 5 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.500 kJ / 825 kcal

Yağ: **62,4 gr** Protein: **17,2 gr**
Karbonhidrat: **50,1 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

- 2 büyük tortilla (undan veya mısırdan)
- 2 yemek kaşığı yağ
- 400 gr karpuz
- 200 gr hıyar
- 1 avokado
- 1 küçük kırmızı soğan (50 g)
- 15 gr taze kişniş
- 15 gr taze maydanoz
- 2 yemek kaşığı Kikkoman Ponzu Limonlu
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı beyaz şarap sirkesi
- 1 tatlı kaşığı küçük ve küp küp doğranmış taze acı biber
- 1 tatlı kaşığı bal
- Taze çekilmiş karabiber
- Servis için
- 75 gr beyaz peynir
- Süslemek için taze otlar

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Yağ sürdüğünüz tortilla'ları 1-1,5 cm'lik şeritler halinde kesin. Fırın tepsisine yerleştirin ve rengi kahverengileşip çıtır çıtır olana kadar 225 derecede yaklaşık 5-7 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.

Adım 2

Karpuz, hıyar ve avokadoyu küp küp kesin. Kırmızı soğanı ince dilimler halinde kesin. İnce ince kıyılmış kişniş ve maydanozla birlikte bir kasede karıştırın.

Adım 3

Servis etmeden hemen önce üstüne çıtır tortilla şeritlerini koyun.

Adım 4

Ponzu, zeytin yağı, sirke, acı biber, bal ve biberi bir sos şişesinde karıştırın. Servis etmeden önce salatanın üzerine serpin.

Adım 5

İsterseniz biraz peynir ve daha fazla taze ot ekleyebilirsiniz.