

Salatalık ve Kavun Salatası

toplam süre **10 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1091 kJ / 261 kcal

Yağ: **16,5 gr** Protein: **10,2 gr**
Karbonhidrat: **15 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

- 2** küçük salatalık (veya 1 büyük salatalık)
- 1** küçük kavun (örneğin kantalup kavunu, karpuz, kış kavunu)
- 200 gr** beyaz peynir
- 2** kırmızı tatlı biber
- 2 yemek kaşığı** zeytinyağı
- 2,5 yemek kaşığı** beyaz şarap sirkesi
- 2,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 2 yemek kaşığı** bal
- Taze çekilmiş karabiber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Salatayı hazırlamak için salatalığı yıkayın ve ince dilimler hâlinde doğrayın. Kavunu ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. Beyaz peyniri ufalayın. Biberleri ikiye kesin, tohumlarını ve sap kısmını çıkarın. Yıkayın ve şeritler hâlinde doğrayın.

Adım 2

Sosu hazırlamak için 1-2 yemek kaşığı doğranmış kavun, zeytinyağı, sirke, soya sosu ve balı blender yardımıyla karıştırın. Karabiber ekleyin. Sosu salataya dökün ve servis etmeden önce karıştırın.