

# Tahinli soslu soba noodle salatası

toplam süre **25 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**1.630 kJ / 390 kcal**

Yağ: **14 gr** Protein: **12 gr**  
Karbonhidrat: **50 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

<b>200 gr</b>	soba noodle
<b>80 gr</b>	havuç
<b>100 gr</b>	salatalık
<b>100 gr</b>	kırmızı biber
<b>0,5</b>	adet kırmızı soğan
<b>30 ml</b>	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
<b>10 ml</b>	pirinç sirkesi
<b>10 ml</b>	akçaağaç şurubu veya bal
<b>10 gr</b>	tahin
<b>120 gr</b>	cherry domates (kırmızı ve sarı) Birkaç dal kişniş (servis için)

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

**200 gr** soba noodle - **80 gr** havuç - **100 gr** salatalık - **100 gr** kırmızı biber - **0,5** adet kırmızı soğan  
Soba noodle'ları paketindeki talimatlara göre haşlayın. Ardından soğuk sudan geçirip süzün. Havucu soyun. Havucu soyun, ardından havuç, salatalık ve kırmızı biberi yaklaşık 5 cm uzunluğunda ince çubuklar halinde kesin. Soğanı ince dilimler halinde doğrayın.

### Adım 2

**30 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **10 ml** pirinç sirkesi - **10 ml** akçaağaç şurubu veya bal - **10 gr** tahin  
Tüm malzemeleri bir kâsede karıştırarak sosu hazırlayın.

### Adım 3

**120 gr** cherry domates (kırmızı ve sarı) - Birkaç dal kişniş (servis için)  
Cherry domatesleri ikiye bölün. Noodle'ları ilk adımda hazırlanan sebzelerle karıştırın, domatesleri ekleyin. Sosu üzerine gezdirin ve nazikçe harmanlayın. Kişniş yaprakları ile süsleyerek servis edin.