KIKKOMAN

Mrkvový salát se zázvorem a makadamovými ořechy

Celkový čas vaření **20 min.** **10 min.** Doba přípravy **10 min.** Doba marinování

Nutriční hodnoty (na porci):
2.766 kJ / 661 kcal

Tuky: **51 g** Bílkoviny: **18,5 g**
Sacharidy: **42 g**

INGREDIENCE

2 Porce

5	velkých mrkví
3 polévkové lžíce	Kikkoman Ponzu sójová omáčka s yuzu
2 polévkové lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
0,5 čajové lžičky	kurkumy
1 čajová lžička	nastrouhaného zázvoru
200 g	vařených sójových bobů edamame
1 svazek	čerstvého koriandru
80 g	makadamových ořechů

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

5 velkých mrkví - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Ponzu sójová omáčka s yuzu - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej - **0,5 čajové lžičky** kurkumy - **1 čajová lžička** nastrouhaného zázvoru
Oloupejte mrkev a pomocí škrabky ji nakrájejte na tenké plátky. Smíchejte s Kikkoman Yuzu Ponzu, Kikkoman sezamovým olejem, kurkumou a nastrouhaným zázvorem. Nechte 10 minut odležet.

Krok 2

200 g vařených edamame - **1 svazek** čerstvého koriandru - **80 g** makadamových oříšků
Smíchejte naloženou mrkev s edamame, čerstvým koriandrem a makadamovými oříšky.