KIKKOMAN

Salát z červeného zelí s kešu oříšky a hráškem

Celkový čas vaření **15 min.** **15 min.** Doba přípravy

Nutriční hodnoty (na porci):
1.086 kJ / 258 kcal

Tuky: **16 g** Bílkoviny: **8 g**
Sacharidy: **24 g**

INGREDIENCE

2 Porce

Salát:

150 g	červeného zelí
1 špetka	soli
80 g	mrkve
80 g	červené papriky
80 g	cukrového hrášku
1	nasekaná jarní cibulka včetně zelené části
20 g	klíčků ředkvičky
2 polévkové lžíce	nasekaného čerstvého koriandru

Dresink:

1 polévková lžíce	Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka
1 polévková lžíce	čerstvě vymačkané mandarinkové šťávy
1 polévková lžíce	arašídového másla
1 polévková lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
1 čajová lžička	javorového sirupu
1 čajová lžička	Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži (125ml)
0,5 polévkové lžíce	vody

Na dochucení:

20 g	kešu oříšků
2 čajové lžičky	černého sezamu

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

150 g červeného zelí - **1 špetka** soli - **80 g** mrkve - **80 g** červené papriky - **80 g** cukrového hrášku - **1** nasekaná jarní cibulka včetně zelené části - **20 g** klíčků ředkvičky - **2 polévkové lžíce** nasekaného čerstvého koriandru
Červené zelí nakrájejte najemno, posypte solí a jemně jej rukama promněte, aby změklo. Mrkev oloupejte a nakrájejte na tenké nudličky. Červenou papriku nakrájejte na tenké proužky a cukrový hrášek diagonálně na menší kousky. Zeleninu vložte do mísy a přidejte nasekanou jarní cibulku, klíčky ředkvičky a koriandr. Dobře promíchejte.

Krok 2

1 polévková lžíce Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka - **1 polévková lžíce** čerstvě vymačkané mandarinkové šťávy - **1 polévková lžíce** arašídového másla - **1 polévková lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej - **1 čajová lžička** javorového sirupu - **1 čajová lžička** Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži (125ml) - **0,5 polévkové lžíce** vody - **20 g** kešu oříšků - **2 čajové lžičky** černého sezamu
V samostatné misce smíchejte ingredience na dresink: Kikkoman Kimchi pinkantní Chili omáčku, mandarinkovou šťávu, arašídové máslo, Kikkoman pražený sezamový olej, javorový sirup, Kikkoman dochucovadlo na sushi rýži a vodu. Dresink přelijte přes salát a dobře promíchejte. Kešu oříšky opečte na suché pánvi, nechte vychladnout a nasekejte. Posypte salát kešu oříšky a černým sezamem a podávejte.