KIKKOMAN

Salát z fenyklu, edamame a vlašských ořechů s dresinkem Ponzu, bazalkou a koprem

Celkový čas vaření **25 min.** **10 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.094 kJ / 500 kcal

INGREDIENCE

4 Porce

Zelenina

250 g	fenyklové bulvy s ořezanými vršky
175 g	vyloupaného vařeného edamame
100 g	ředkviček

Salad dressing

50 g	Kikkoman Citrónová ponzu omáčka
100 g	olivového oleje

Přízdoba

100 g	vlašských ořechů
20 g	černého sezamu
20 g	bazalky
10 g	kopru

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Předehřejte troubu na 160°C. Vlašské ořechy opékejte na rovném plechu 15–20 minut, dokud lehce nezhnědnou a nebudou voňavé. Nechte vychladnout a nalámejte na hrubé kousky.

Krok 2

Odstraňte tvrdou vnější vrstvu fenyklu a vyhoďte ji. Rozkrojte fenykl na čtvrtiny a poté každou část nakrájejte co nejtenčí plátky – pokud máte mandolínu, použijte ji pro precizní krájení. Ředkvičky nakrájejte na měsíčky. Lístky bazalky a kopru otrhejte a nahrubo natrhejte.

Krok 3

Nalijte Kikkoman Ponzu Citrón omáčku a olivový olej do čisté, prázdné sklenice a důkladně protřepejte po dobu 20–30 sekund, dokud směs nezesvětlá a neemulguje.
Smíchejte zeleninu a bylinky, přidejte dresink a ihned podávejte.