

# Salát z pečené červené řepy s ricottou

Celkový čas vaření **60 min.** 10 min. Doba přípravy **50 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

**1.260 kJ / 300 kcal**

Tuky: **14 g** Bílkoviny: **10 g**

Sacharidy: **32,0 g**

## INGREDIENCE

**2 Porce**

<b>360 g</b>	červené řepy
<b>20 g</b>	nakládaného zázvoru
<b>1</b>	stroužek česneku
<b>20 ml</b>	<u>Kikkoman Poke omáčka</u>
<b>10 g</b>	medu
<b>100 g</b>	ricotty
<b>2 hrsti</b>	rukoly
<b>2 hrsti</b>	špenátu
<b>1 polévková lžíce</b>	černého sezamu
	Několik lístků máty na ozdobu

## POSTUP PŘÍPRAVY

**Krok 1**

**360 g** červené řepy

Červenou řepu omyjte, zabalte do alobalu a pečte 45-50 minut na grilu, dokud nezměkne, nebo v troubě při 180–200 °C.

**Krok 2**

**20 g** nakládaného zázvoru - **1** stroužek česneku -

**20 ml** Kikkoman Poke omáčka - **10 g** medu

Zázvor a česnek jemně nasekejte, poté smíchejte s Kikkoman Poke omáčkou a medem, abyste vytvořili zálivku.

**Krok 3**

**100 g** ricotty - **2 hrsti** rukoly - **2 hrsti** špenátu - **1**

**polévková lžíce** černého sezamu - Několik lístků máty na ozdobu

Pečenou červenou řepu nakrájejte na klínky a naaranžujte na talíř. Ricottu rozdrobte na malé kousky a přidejte navrch, poté posypte rukolou a špenátem. Pokapejte zálivkou, ozdobte lístky máty a posypte sezamem.