KIKKOMAN

Salát ze soba nudlí s tahini dresinkem

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

Nutriční hodnoty (na porci):
1.630 kJ / 390 kcal

Tuky: **14 g** Bílkoviny: **12 g**
Sacharidy: **50 g**

INGREDIENCE

2 Porce

200 g	soba nudlí
80 g	mrkve
100 g	okurky
100 g	červené papriky
0,5	červené cibule
30 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
10 ml	rýžového octa
10 ml	javorového sirupu nebo medu
10 g	tahini
120 g	cherry rajčat (červených a žlutých)
	Několik listů koriandru na ozdobu

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

200 g soba nudlí - **80 g** mrkve - **100 g** okurky - **100 g** červené papriky - **0,5** červené cibule
Uvařte soba nudle podle pokynů na obalu, poté je opláchněte studenou vodou a sceďte. Oloupejte mrkev, poté ji spolu s okurkou a červenou paprikou nakrájejte na tenké tyčinky (cca 5 cm dlouhé). Nakrájejte cibuli na tenké klínky.

Krok 2

30 ml Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **10 ml** rýžového octa - **10 ml** javorového sirupu nebo medu - **10 g** tahini
Smíchejte všechny výše uvedené ingredience dohromady, abyste připravili zálivku.

Krok 3

120 g cherry rajčat (červená a žlutá) - Několik listů koriandru na ozdobu
Rozkrojte cherry rajčata na poloviny. Smíchejte nudle se zeleninou z kroku 1, přidejte rajčata, přelijte zálivkou a jemně promíchejte. Ozdobte koriandrovými listy.