KIKKOMAN

Chinese kool & spinaziesalade

totale tijd **15 min.** **15 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
1.922 kJ / 459 kcal

Vetten: **30,6 g** Eiwitten: **15,1 g**
Koolhydraten: **40,3 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

1	Chinese kool
1	lange komkommer
1	koolrabi
1 bos(je)	bieslook
1	takje verse munt
50 g	spinazie
1	kleine ui
1	teentje knoflook
3 el	olijfolie
2 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout
1 el	Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst (125ml)
1 el	citroensap
1 el	edelgistvlokken
2 el	geroosterde cashewnoten

VOORBEREIDING

Stap 1

1 Chinese kool - **1** lange komkommer - **1** koolrabi - **1 bos(je)** bieslook - **1** takje verse munt
Snijd de kool fijn en snijd de koolrabi in blokjes. Verwijder de zaadjes uit de komkommer en zet ze apart. Snijd de rest van de komkommer in plakjes. Meng de groenten met de gehakte bieslook en muntblaadjes.

Stap 2

50 g spinazie - **1** kleine ui - **1** teentje knoflook - **3 el** olijfolie - **2 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout - **1 el** Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst (125ml) - **1 el** citroensap - **1 el** edelgistvlokken - **2 el** geroosterde cashewnoten
Mix de spinazie, ui, knoflook en de apart gehouden komkommerzaadjes tot een gladde saus met de olijfolie, Kikkoman Sojasaus Minder Zout, Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst, citroensap, edelgistvlokken en cashewnoten. Giet de dressing over de groenten en meng goed.