KIKKOMAN

Pastasalade met orzo en zomerse groente

totale tijd **28 min.** **20 min.** voorbereidingstijd **8 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.465 kJ / 350 kcal

Vetten: **15 g** Eiwitten: **10 g**
Koolhydraten: **45 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

120 g	orzo
2 el	vers limoensap
2 el	olijfolie
2 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 el	honing
50 g	cherrytomaatjes
50 g	komkommer, in blokjes
1	gele paprika, in blokjes
1	lenteui, in blokjes
35 g	geraspte pecorino romano
10 g	verse kruiden voor de garnering (bijv. basilicum, dille of peterselie)
40 ml	Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade

VOORBEREIDING

Stap 1

120 g orzo
Kook de orzo in gezouten water volgens de instructies op de verpakking. Giet af en laat volledig afkoelen.

Stap 2

2 el vers limoensap - **2 el** olijfolie - **2 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 el** honing
Klop in een kleine kom het limoensap, de olijfolie, de honing en Kikkoman Sojasaus om de dressing te maken.

Stap 3

50 g cherrytomaatjes, gehalveerd - **50 g** komkommer, in blokjes - **1** gele paprika, in blokjes - **1** lenteui, in blokjes - **35 g** geraspte pecorino romano - **10 g** verse kruiden voor de garnering (bijv. basilicum, dille of peterselie) - **40 ml** Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade
Meng de afgekoelde orzo met de in blokjes gesneden zomergroenten in een grote mengkom. Giet de limoendressing over de salade en hussel voorzichtig door elkaar zodat alle ingrediënten bedekt zijn. Garneer met de verse kruiden, geraspte pecorino romano en Kikkoman Pokesaus.