KIKKOMAN

Regenboogsalade met misodressing

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

Voedingswaarde (per portie):
1.127 kJ / 270 kcal

Vetten: **9,2 g** Eiwitten: **14,7 g**
Koolhydraten: **31 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

100 g	spitskool
160 g	rode kool
120 g	verse rode biet
2	wortelen
50 g	radijs
1	kleine rode appel
1	kleine rode peer
1 tl	miso
2 el	appelazijn
2 tl	lijnzaadolie
2 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus
1 tl	Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden
	Versgemalen peper
2 tl	lijnzaad (eventueel fijngemalen)
2 el	water
200 g	korrelige roomkaas

VOORBEREIDING

Stap 1

100 g spitskool - **160 g** rode kool - **120 g** verse rode biet - **2** wortelen - **50 g** radijs - **1** kleine rode appel - **1** kleine rode peer
Rasp de spitskool, rode kool, rode biet en wortelen apart grof. Snijd de radijsjes in plakjes en snijd de appel en peer eerst in partjes en vervolgens in plakjes.

Stap 2

1 tl miso - **2 el** appelazijn - **2 tl** lijnzaadolie - **2 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus - **1 tl** Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden - Versgemalen peper - **2 tl** lijnzaad (eventueel fijngemalen) - **2 el** water
Voor de dressing: klop de miso met 2 el water, de azijn, olie, Kikkoman Tamari Glutenvrije Sojasaus en Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden en breng op smaak met peper. Rooster het lijnzaad in een kleine koekenpan met antiaanbaklaag.

Stap 3

200 g korrelige roomkaas
Schik de salade als volgt in een hoge slakom: dressing, rode kool, appel, wortel, radijs, spitskool, rode biet, peer, roomkaas en lijnzaad. Sluit de kom af en schud kort voor het serveren om de dressing te verdelen. Je kunt de salade ook in kommen serveren.