

Rodekoolsalade met cashewnoten & erwten

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

Voedingswaarde (per portie):

1.086 kJ / 258 kcal

Vetten: **16 g** Eiwitten: **8 g**

Koolhydraten: **24 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Salade:

150 g	rode kool
1 snufje	zout
80 g	wortel
80 g	rode paprika
80 g	peultjes
1	gesnipperde lente-ui, inclusief het groene gedeelte
20 g	radijskiemen
2 el	gehakte verse koriander

Dressing:

1 el	<u>Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi</u>
1 el	versgeperst mandarijnsap
1 el	pindakaas
1 el	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
1 tl	ahornsiroop
1 tl	<u>Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst (125ml)</u>
0,5 el	water

Extra:

20 g	cashewnoten
2 tl	zwarte sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

150 g rode kool - **1 snufje** zout - **80 g** wortel - **80 g** rode paprika - **80 g** peultjes - **1** gesnipperde lente-ui, inclusief het groene gedeelte - **20 g** radijskiemen - **2 el** gehakte verse koriander
Snijd de rode kool fijn, bestrooi met zout en kneed zachtjes met je handen om het wat zachter te maken. Schil de wortel en snijd deze in juliennereepjes. Snijd de rode paprika in dunne reepjes en snijd de peultjes schuin in kleinere stukjes. Doe de groenten in een kom en voeg de gesneden lente-ui, radijskiemen en koriander toe. Meng alles goed door elkaar.

Stap 2

1 el Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi - **1 el** versgeperst mandarijnsap - **1 el** pindakaas - **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **1 tl** ahornsiroop - **1 tl** Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst (125ml) - **0,5 el** water - **20 g** cashewnoten - **2 tl** zwarte sesamzaadjes
Meng in een aparte kom de ingrediënten voor de dressing: Kikkoman Kimchi Chilisaus, mandarijnsap, pindakaas, Kikkoman Sesamolie, ahornsiroop, Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst en water. Giet de dressing over de salade en meng goed. Rooster de cashewnoten in een droge pan, laat ze afkoelen en hak ze fijn. Bestrooi de salade met de cashewnoten en zwarte sesamzaadjes en serveer.