

# Sla & ansjovisdressing

totale tijd **25 min.** 15 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

**3.472 kJ / 868 kcal**

Vetten: **70 g** Eiwitten: **23 g**

Koolhydraten: **38 g**

## INGREDIËNTEN

**2 porties**

|                  |                                                                             |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>2</b>         | babyromainesla                                                              |
| <b>3 el</b>      | olijfolie                                                                   |
| <b>3 el</b>      | <u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof</u> |
| <b>1 tl</b>      | honing                                                                      |
| <b>40 g</b>      | parmezaanschilders                                                          |
| <b>10</b>        | kerstomaatjes                                                               |
| <b>Dressing</b>  |                                                                             |
| <b>1</b>         | teentje knoflook                                                            |
| <b>3 el</b>      | <u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof</u> |
| <b>4</b>         | ansjovissen                                                                 |
| <b>3 el</b>      | <u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>                               |
| <b>40 g</b>      | geraspte Parmezaanse kaas                                                   |
| <b>2 el</b>      | mayonaise                                                                   |
| <b>1 tl</b>      | dijonmosterd                                                                |
| <b>1 bos(je)</b> | peterselie                                                                  |
| <b>40</b>        | croutons met kruiden versgemalen zwarte peper                               |

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Snijd de kropjes sla in de lengte doormidden. Besprenkel met olijfolie, honing en Kikkoman Ponzu sojasaus Citrus.

### Stap 2

Grill of barbecue de sla op een oppervlak met hoge temperatuur gedurende ongeveer 1-2 minuten aan beide zijden. Grill ook de kerstomaatjes.

### Stap 3

Doe de mayonaise met de Kikkoman Ponzu sojasaus Citrus, knoflook, mosterd, geraspte Parmezaanse kaas, ansjovis, Kikkoman sojasaus en versgemalen peper in de blender. Mix alles grondig tot een gladde saus.

### Stap 4

Serveer de gegrilde sla met de kerstomaatjes en de ansjovisdressing. Bestrooi met parmezaanschilders en gehakte peterselie. Serveer met croutons.