

Sobanoedelsalade met tahinidressing

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

Voedingswaarde (per portie):
1.630 kJ / 390 kcal

Vetten: **14 g** Eiwitten: **12 g**
Koolhydraten: **50 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

200 g	sobanoedels
80 g	wortel
100 g	komkommer
100 g	rode paprika
0,5	rode ui
30 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
10 ml	rijstazijn
10 ml	ahornsiroop of honing
10 g	tahini
120 g	cherrytomaten (rood en geel)
	Een paar korianderblaadjes voor garnering

VOORBEREIDING

Stap 1

200 g sobanoedels - **80 g** wortel - **100 g** komkommer - **100 g** rode paprika - **0,5** rode ui
Kook de sobanoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking, spoel ze af onder koud water en laat ze uitlekken. Schil de wortel en snijd deze samen met de komkommer en rode paprika in dunne reepjes (ca. 5 cm lang). Snijd de ui in dunne partjes.

Stap 2

30 ml Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **10 ml** rijstazijn - **10 ml** ahornsiroop of honing - **10 g** tahini
Meng alle bovenstaande ingrediënten door elkaar om de dressing te maken.

Stap 3

120 g cherrytomaten (rood en geel) - Een paar korianderblaadjes voor garnering
Snijd de cherrytomaten doormidden. Meng de noedels met de groenten uit stap 1, voeg de tomaten toe, giet de dressing erover en meng voorzichtig. Garneer met de korianderblaadjes.