KIKKOMAN

Spaghettisalade

totale tijd **30 min.**

Voedingswaarde (per portie):
2.242 kJ / 535 kcal

Vetten: **31,8 g** Eiwitten: **8,4 g**
Koolhydraten: **53,6 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

200 g	spaghetti
100 g	komkommer
	een snufje zout
100 g	uien
150 g	mandarijnen uit blik
40 g	rozijnen
150 g	mayonaise
15 g	mierikswortel uit een pot (geraspt)
2 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
4	slablaadjes
4	kleine tomaten
	wat kervel

VOORBEREIDING

Stap 1

Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Afspoelen in koud water en goed laten uitlekken. Was en snijd de komkommer horizontaal in vieren. Verwijder de zaden met een lepel. Snijd de komkommer nu in dunne plakken en strooi er zout overheen. Goed knijpen en daarna onder stromend water afspoelen. Opnieuw knijpen. Haal de schil van de uien, halveer ze en snijd ze in dunne plakjes. Strooi er zout overheen. Doe hetzelfde als bij de komkommer.

Stap 2

Doe de mandarijnen uit blik in een zeef, laat ze uitlekken en dep ze droog. Laat de rozijnen wellen in warm water en daarna goed uitlekken. Meng de mayonaise, mierikswortel en natuurlijk gebrouwen sojasaus in een kom goed door elkaar. Combineer daarna alle ingrediënten in een grotere schaal. Verdeel de spaghettisalade over de slablaadjes en garneer met in vieren gesneden tomaten en kervel.