KIKKOMAN

Spinaziesalade met knapperige groenten en een sesam- en pindadressing

totale tijd **14 min.** **2 min.** voorbereidingstijd **10 min.** marineertijd **2 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.193 kJ / 285 kcal

Vetten: **23,3 g** Eiwitten: **8,2 g**
Koolhydraten: **10 g**

INGREDIËNTEN

1 porties

100 g	babyspinazie
250 g	witte radijs
150 g	wortel
1 bos(je)	bieslook
1 el	sesamzaad
2 el	pinda's
0,5 tl	gemalen gerookt paprikapoeder (mild of pittig)

Dressing

2 el	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
2 el	olijfolie
1 el	pindakaas
1 el	Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden
1 snufje	peper

VOORBEREIDING

Stap 1

Doe de ingrediënten voor de dressing in een klein potje, schroef het deksel erop en schud het hard zodat de ingrediënten zich vermengen.

Stap 2

Maak de spinazie schoon en doe deze in een kom. Schil en snijd de radijs en de wortel in dunne staafjes. Hak de bieslook fijn en voeg deze toe aan de groenten.

Stap 3

Rooster de sesamzaadjes en de pinda's droog in een pan en voeg het gerookte paprikapoeder toe. Meng het met de salade en giet er vlak voor het opdienen de dressing over.