KIKKOMAN

Veldsla met selderij, sinaasappels en pestodressing

totale tijd **12 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **2 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.080 kJ / 497 kcal

Vetten: **37,4 g** Eiwitten: **9,8 g**
Koolhydraten: **29,6 g**

INGREDIËNTEN

100 g	veldsla
3	selderijstengels
2	bloedsinaasappels
1 el	zonnebloempitten
Pesto	
1 bos(je)	basilicum
60 ml	olijfolie
2 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
2 el	citroensap
1	teentje knoflook
2 el	zonnebloempitten
1 snufje	peper

VOORBEREIDING

Stap 1

Rooster alle zonnebloempitten in een pan.

Stap 2

Maak de basilicum schoon en doe in een blender. Voeg ook de rest van de pesto-ingrediënten toe en mix grondig.

Stap 3

Snijd de selderij in dunne plakjes en verdeel de sinaasappel in partjes. Voeg toe aan een kom met de schoongemaakte veldsla.

Stap 4

Meng met de pestodressing en bestrooi met de overige zonnebloempitten.