

# Wortel-, gember- en macadamiasalade

totale tijd **20 min.** 10 min. voorbereidingstijd 10 min. marineertijd

Voedingswaarde (per portie):

**2.766 kJ / 661 kcal**

Vetten: **51 g** Eiwitten: **18,5 g**

Koolhydraten: **42 g**

## INGREDIËNTEN

**2 porties**

|                  |                                                                    |
|------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>5</b>         | grote wortelen                                                     |
| <b>3 el</b>      | <u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Yuzusap</u> |
| <b>2 el</b>      | <u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>                              |
| <b>0,5 tl</b>    | kurkuma                                                            |
| <b>1 tl</b>      | geraspte gember                                                    |
| <b>200 g</b>     | gekookte edamame                                                   |
| <b>1 bos(je)</b> | verse koriander                                                    |
| <b>80 g</b>      | macadamianoten                                                     |

## VOORBEREIDING

### Stap 1

**5** grote wortelen - **3 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Yuzusap - **2 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **0,5 tl** kurkuma - **1 tl** geraspte gember

Schil de wortelen en snijd ze in dunne reepjes.

Meng met de Kikkoman Ponzu Yuzu, Kikkoman Sesamolie, kurkuma en geraspte gember. Laat 10 minuten staan.

### Stap 2

**200 g** gekookte edamame - **1 bos(je)** verse koriander - **80 g** macadamianoten

Meng de gemarineerde wortelen met de edamame, verse koriander en macadamianoten.