

Karottensalat mit Ingwer und Macadamia

Gesamtzeit **20 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
2'766 kJ / 661 kcal

Fett: **51 g** Eiweiss: **18.5 g**
Kohlenhydrate: **42 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

5 grosse Karotten
3 EL Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce
und Essig, mit Yuzusaft
2 EL Kikkoman geröstetes
Sesamöl
0.5 TL Kurkumapulver
1 TL geriebener Ingwer
200 g gekochte Edamame
1 Bund Koriander
80 g Macadamianüsse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

5 grosse Karotten - **3 EL** Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft -
2 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl - **0.5 TL**
Kurkumapulver - **1 TL** geriebener Ingwer
Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden.
Mit Kikkoman Ponzu Yuzu, Kikkoman Sesamöl,
Kurkuma und Ingwer vermischen. 10 Minuten
marinieren.

Schritt 2

200 g gekochte Edamame - **1 Bund** Koriander - **80 g**
Macadamianüsse
Die marinierten Karotten mit Edamame, Koriander
und Macadamia vermischen.