KIKKOMAN

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	Ingwer, gerieben
200 g	Edamame, gekocht
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** Ingwer, gerieben
Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Mit Kikkoman Ponzu Yuzu, Kikkoman Sesamöl, Kurkuma und Ingwer vermischen. 10 Minuten marinieren.

Schritt 2

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