HAUGEN-GRUPPEN

Tomatsalat med Ponzu-dressing og Soya-crunch (10 personer)



Forberedelse

Tilbereding
Rist nøtter, mandler og gresskarkjerner sammen med Kikkoman soyasaus i en stekepanne til soyasausen er fordampet. La dette stå til avkjøling.

Skyll tomaten og skjær den skiver. Skrell løken og skjær den i tynne skiver. Anrett tomat og løk på tallerknene.

Kikkoman Ponzu soyasaus og olivenolje piskes sammen eller ristes godt i en cocktailshaker til det blir en glatt dressing. Hell dressingen over tomatsalaten.

Hakk den avkjølede soya-crunchen grovt og strø den og spirene over tomatsalaten. Server den ferdige salaten som tilbehør.

Produkter

SALAT	
Tomater (forskjellig farger og sorter)	1,25 g
Hvitløk	5 stk
Spirer (eks. løkspirer og karse)	6 ss
SOYA-CRUNCH	
Blandete nøtter, mandler og gresskarkjerner	100 g
Soyasaus 1l *(Gluten,Hvete gluten,Soya)	1,25 dl
PONZU-DRESSING	
Soyasaus Ponzu Sitrus 1l *(Gluten,Hvete gluten,Soya)	2,5 ss
Olivenolje	2,5 ss

*Allergener