

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

Forberedelse

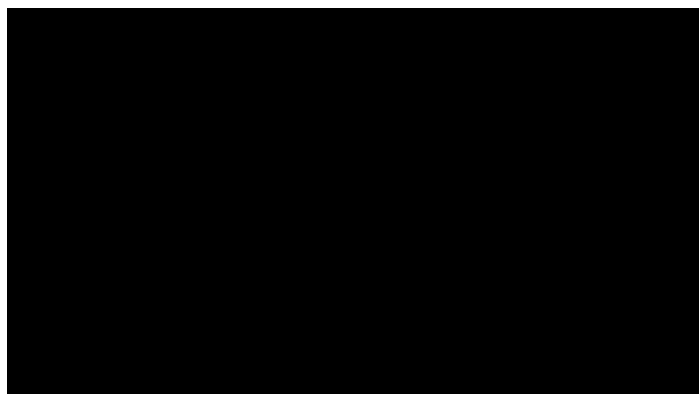
Tilberedning

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 dressing 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	
Hvittløk	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