

Exotischer Mango-Avocado-Salat

ZUTATEN

2 Portion(en)

- 1** reife Mango (gewürfelt)
 - 1** reife Avocado (gewürfelt)
 - 0,5** Frühlingszwiebel (fein gehackt)
 - 0,5** Gurke (mit dem Sparschäler fein gehobelt)
 - 1 Handvoll** Edamame (vorgegart)
 - 2 Handvoll** frische Minze (grob gehackt)
 - 2 Handvoll** frischer Blattspinat
- Zum Garnieren:**
- Sesam
 - Erdnüsse
- Für das Dressing:**
- 2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
 - 1 EL** Zitronensaft
 - 1 EL** Limettensaft
 - 1 TL** Sesamöl
 - 1 TL** Honig (oder Agavendicksaft)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Mango und Avocado würfeln, Frühlingszwiebel fein hacken. Gurke mit einem Sparschäler in feine Streifen hobeln.

Schritt 2

Kikkoman Sojasauce, Zitronensaft, Limettensaft, Sesamöl und Honig in einer kleinen Schüssel gut verrühren.

Schritt 3

Blattspinat, Mango, Avocado, Gurke, Edamame, Frühlingszwiebel und Minze in einer großen Schale oder auf zwei Tellern anrichten.

Schritt 4

Mit dem Dressing großzügig beträufeln und mit Sesam, Erdnüssen und optional Chiliflocken garnieren. Sofort genießen.