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