KIKKOMAN

Salatdressing mit Sardellen

Gesamtzeit **25 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.472 kJ / 868 kcal

Fett: **70 g** Eiweiß: **23 g**
Kohlenhydrate: **38 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	kleine Römersalate
3 EL	Olivenöl
3 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
1 TL	Honig
40 g	Parmesanflocken
10	Kirschtomaten
Dressing	
1	Knoblauchzehe
3 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
4	Sardellen
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
40 g	geriebener Parmesan
2 EL	Mayonnaise
1 TL	Dijon Senf
1 Bund	Petersilie
40	Croûtons mit Kräutern
	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Salat längs halbieren. Mit Olivenöl, Honig und Kikkoman Ponzu Zitrone beträufeln.

Schritt 2

Salat auf einer bei hoher Temperatur vorgeheizten Fläche ca. 1–2 Min. auf beiden Seiten grillen. Auch die Kirschtomaten grillen.

Schritt 3

Mayonnaise mit Kikkoman Ponzu Zitrone, Knoblauch, Senf, geriebenem Parmesan, Sardellen, Kikkoman Sojasauce und frisch gemahlenem Pfeffer in einen Mixer geben. Alles gründlich zu einer glatten Sauce pürieren.

Schritt 4

Gegrillten Salat mit Kirschtomaten und Sardellendressing servieren. Mit Parmesanflocken und gehackter Petersilie bestreuen. Mit Croûtons servieren.