KIKKOMAN®

Spargelsalat mit Kürbiskernöl-Sojasauce-Dressing

Gesamtzeit **15 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Zutaten für den Salat:

	Mischsalat je nach Saison
300 g	grüner Spargel
	Olivenöl
1 Becher	Himbeeren
2 EL	geröstete Pinienkerne

Zutaten für die Marinade:

125 ml	Kürbiskernöl
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
125 ml	naturtrüber Apfelsaft
3 EL	Himbeeressig
1	Spritzer Zitronensaft
	Pfeffer nach Bedarf

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Salatblätter waschen, zerteilen und auf Tellern anrichten.

Schritt 2

Die Zutaten der Marinade gut vermischen und über den Salatblättern verteilen.

Schritt 3

Den Strunk der Spargelstangen entfernen, die Spargelspitzen längs halbieren, den Rest in 1–2 cm große Stücke schneiden.

Schritt 4

In Olivenöl kurz anbraten und zum marinierten Salat geben.

Schritt 5

Mit Himbeeren und Pinienkernen garniert servieren.