

Salata od šargarepe, đumbira i makadamije

Ukupno vreme **20 min** 10 min vreme pripreme 10 min vreme mariniranja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
2.766 kJ / 661 kcal

Masti: **51 gr** Protein: **18,50 gr**
Ugljeni hidrati: **42 gr**

SASTOJCI

2 porcije

5	velikih šargarepa
3 kašike	<u>Kikkoman Ponzu Soja sos sa Juzu Citrusom</u>
2 kašike	<u>Kikkoman Ulje Pečenog Susama</u>
0,5 kašičica	kurkume
1 kašičica	rendanog đumbira
200 gr	kuvanog edamamea
1 svežanj	svežeg korijandera
80 gr	makadamija oraha

PRIPREMA

Korak 1

5 velikih šargarepa - **3 kašike** Kikkoman Ponzu Soja sos sa Juzu Citrusom - **2 kašike** Kikkoman Ulje Pečenog Susama - **0,5 kašičica** kurkume - **1 kašičica** rendanog đumbira
Oljuštiti šargarepu i iseckati je na tanke trakice.
Pomešati sa Kikkoman Yuzu Ponzu sosom, Kikkoman susamovim uljem, kurkumom i rendanim đumbirom. Ostaviti da odstoji 10 minuta.

Korak 2

200 gr kuvanog edamamea - **1 svežanj** svežeg korijandera - **80 gr** makadamija oraha
Pomešati mariniranu šargarepu sa edamameom, svežim korijanderom i makadamija orasima.