KIKKOMAN

Салат из кольраби с осьминогом и яблоком

Общее время **75 мин** **15 мин** Время подготовки **60 мин** Время приготовления **30 мин** Время на охлаждение

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для салата:

2 кг	осьминогов, очищенных, сырых
60 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
30 мл	цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»
60 г	рисового уксуса
20 мл	Kikkoman Toasted Sesame Oil
70 г	мёда
10 г	зубчиков чеснока, мелко рубленых
15 г	красного чили средней жгучести, тонко нарезанного
500 г	кислых яблок, нарезанных соломкой
500 г	кольраби, тонко нарезанной
20 г	кинзы, рубленой
50 г	зелёного лука, тонко нарезанного

Для украшения:

30 г	обжаренных семян кунжута
20 г	листьев кинзы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

В большой кастрюле доведите до кипения подсоленную воду. Добавьте осьминогов и варите около 50-60 минут до готовности. Слейте воду и оставьте остывать.

Шаг 2

В небольшой миске взбейте вместе соевый соус Kikkoman, соус Понзу Kikkoman Лимон, уксус, кунжутное масло Kikkoman, мёд, чеснок и перец чили.

Шаг 3

1. Охлажденного осьминога нарежьте на кусочки и положите в большую миску. Добавьте кислое яблоко, кольраби, кинзу и зелёный лук. Полейте приготовленной заправкой и хорошо перемешайте.

Шаг 4

Разложите салат по тарелкам и украсьте поджаренными семенами кунжута и листьями кинзы.