

Салат из моркови, имбиря и макадамии

Общее время **20 мин** 10 мин Время подготовки 10 мин Время маринования

Пищевая ценность (на порцию):

2 766 кДж / 661 ккал

Жиры: **51 г** Белки: **18,5 г**

Углеводы: **42 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

5	крупных морковей
3 ст. л.	<u>цитрусово-соевого</u> <u>соуса Понзу Kikkoman</u> <u>«Юдзу»</u>
2 ст. л.	<u>масла Kikkoman из</u> <u>поджаренного кунжута</u>
0,5 ч. л.	куркумы
1 ч. л.	тёртого имбиря
200 г	варёного эдамаме
1 пучок	кинзы
80 г	орехов макадамия

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

5 крупных морковей - **3 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Юдзу» - **2 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **0,5 ч. л.** куркумы - **1 ч. л.** тёртого имбиря
Очистите морковь и нарежьте её тонкими полосками с помощью овощечистки. Смешайте с соусом Понзу Kikkoman Юдзу, кунжутным маслом Kikkoman, куркумой и тёртым имбирем. Оставьте на 10 минут.

Шаг 2

200 г варёного эдамаме - **1 пучок** кинзы - **80 г** орехов макадамия
Смешайте замаринованную морковь с эдамаме, кинзой и орехами макадамия.