

Салат из огурцов с орехами, чили и соевым соусом

Общее время **30 мин** 30 мин Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):

1 655 кДж / 395 ккал

Жиры: **22 г** Белки: **11 г**

Углеводы: **40 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

2	длинных огурца, около 600 г
1 ст. л.	хлопьев перца чили
1 ст. л.	рисового уксуса
3 ст. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
2	зубчика чеснока
2 см	имбиря
1 ст. л.	мёда
1 ч. л.	<u>масла Kikkoman из</u> <u>поджаренного кунжута</u>
50 г	кешью
1 щепотка	соли
1 щепотка	перца
50 г	кинзы
50 г	шнитт-лука
50 г	хрустящего жареного лука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

2 длинных огурца, около 600 г

Нарежьте огурцы крупными полумесяцами.

Шаг 2

1 ст. л. хлопьев перца чили - **1 ст. л.** рисового уксуса - **3 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **2** зубчика чеснока - **2 см** имбиря - **1 ст. л.** мёда - **1 ч. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **50 г** кешью - **1 щепотка** соли - **1 щепотка** перца

Чеснок, имбирь и кешью мелко порубите.

Соедините чеснок, орехи и имбирь в миске.

Добавьте чили, соевый соус Kikkoman, уксус, мёд и кунжутное масло Kikkoman, перемешайте.

Добавьте в заправку соль и перец по вкусу.

Смешайте огурцы с заправкой.

Шаг 3

50 г кинзы - **50 г** шнитт-лука - **50 г** хрустящего обжаренного лука

Порубите кинзу и шнитт-лук. Смешайте с огурцами и подавайте, посыпав хрустящим обжаренным луком.