KIKKOMAN

Салат из спагетти

Общее время **30 мин**

Пищевая ценность (на порцию):
2242 кДж / 535 ккал

Жиры: **31,8 г** Белки: **8,4 г**
Углеводы: **53,6 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

200 г	спагетти
100 г	огурца
	немного соли
100 г	репчатого лука
150 г	консервированных мандаринов
40 г	изюма
150 г	майонеза
15 г	хрена (из банки, натертого)
2 ст. л.	Соевый соус натурального брожения Kikkoman
4	листка салата
4	маленьких помидора
	немного кервеля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Спагетти отварить, как указано на упаковке. Охладить в холодной воде, затем дать воде хорошо стечь. Огурцы помыть и разрезать поперек на половинки. Удалить ложечкой сердцевину. Огурцы нарезать тонкими полосками, посыпать солью, хорошо отжать руками и промыть водой. Тщательно отжать. Луковицы почистить, разрезать пополам и нарезать тонкими кружочками. Посыпать солью и повторить с ними ту же процедуру, что и с огурцами.

Шаг 2

Мандарины выложить из консервной банки в сито, дать им хорошо стечь и снять остатки жидкости с поверхности салфеткой. Изюм замочить в теплой воде, затем дать ему хорошо стечь. Тщательно перемещать в миске майонез, хрен и натурально сваренный соевый соус. Все ингредиенты выложить в большую салатницу и перемешать. Салат из спагетти подавать на тарелках в листьях из салата с четвертинками помидоров. Украсить кервелем.