KIKKOMAN

Insalata di carote, zenzero e macadamia

Tempo totale **20 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.766 kJ / 661 kcal

Grassi: **51 g** Proteine: **18,5 g**
Carboidrati: **42 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

5	carote grandi
3 cucchiai	Kikkoman Ponzu - miscela di salsa di soia, aceto e succo di yuzu
2 cucchiai	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
0,5 cucchiaino	di curcuma
1 cucchiaino	di zenzero grattugiato
200 g	di edamame cotti
1 mazzetto	di coriandolo fresco
80 g	di noci di macadamia

PREPARAZIONE

Passaggio 1

5 carote grandi - **3 cucchiai** Kikkoman Ponzu - miscela di salsa di soia, aceto e succo di yuzu - **2 cucchiai** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **0,5 cucchiaino** di curcuma - **1 cucchiaino** di zenzero grattugiato
Pela le carote e tagliale a striscioline sottili, magari usando un pelapatate. Mescolale con la Salsa Ponzu Kikkoman, l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman, la curcuma e lo zenzero grattugiato. Lascia riposare per 10 minuti.

Passaggio 2

200 g di edamame cotti - **1 mazzetto** di coriandolo fresco - **80 g** di noci di macadamia
Unisci le carote marinate agli edamame, al coriandolo fresco e alle noci di macadamia.