

# Insalata di pomodori con dressing Ponzu e crunch soia

Tempo totale **20 Min** **20 Min** Tempo di preparazione

## INGREDIENTI

4 Porzioni

- 500 g** di pomodori (a scelta diversi colori/tipologie)
- 2** cipolle bianche
- 1** manciata di germogli (germogli di cipolle e crescione)

### Dressing Ponzu:

- 1 cucchiaio** Salsa Ponzu - una Miscela di Salsa di Soia, Aceto ed Aroma di Limone Kikkoman
- 2 cucchiai** di olio di sesamo
- 1 cucchiaio** di aceto di vino bianco

### Crunch soia:

- 75 g** di noci, mandorle e semi di zucca misti
- 50 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Arrostire in padella noci, mandorle e semi di zucca con la salsa di soia a fermentazione naturale Kikkoman fino a far evaporare la salsa di soia. Far poi raffreddare.

### Passaggio 2

Lavare i pomodori e tagliare a fette. Mondare la cipolla e tagliarle a fette sottili. Impiattare pomodori e cipolle su un piatto da servizio o su dei piatti piani.

### Passaggio 3

Sbattere la salsa Ponzu di soia e agrumi di Kikkoman con l'olio di sesamo e l'aceto di vino bianco oppure mescolare in uno shaker e agitare vigorosamente fino ad ottenere un dressing. Aggiungere il dressing all'insalata di pomodori.

### Passaggio 4

Tritare grossolanamente il crunch soia raffreddato e cospargere con i germogli sull'insalata di pomodori. Servire direttamente l'insalata come contorno.