

Ensalada de espinacas con verduras crujientes, aliño de sésamo y cacahuetes

Tiempo total **14 Mins.** 2 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de marinado **2 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1193 kJ / 285 Kcal

Grasas: **23,3 g** Proteínas: **8,2 g**
Carbohidratos: **10 g**

INGREDIENTES

1 porciones

100 g de espinacas baby
250 g de rábano blanco
150 g de zanahoria
1 manojo de cebollino
1 cucharada de semillas de sésamo
2 de cacahuetes
cucharadas
0,5 pimentón ahumado
cucharadita molido (dulce o picante)
Para el aliño
2 Kikkoman Ponzu -
cucharadas Aderezo con Salsa de
Soja y Vinagre, con Sabor
a Limón
2 de aceite de oliva
cucharadas
1 cucharada de mantequilla de
cacahuete
1 cucharada Kikkoman Salsa dulce
estilo Mirin para Cocinar
1 pellizco de pimienta

PREPARACIÓN

Pasos 1

Coloque los ingredientes del aderezo en un frasco pequeño, atornille la tapa y sacúdalo con fuerza hasta que los ingredientes se mezclen.

Pasos 2

Limpie las espinacas y colóquelas en un bol. Pele y corte el rábano y la zanahoria en bastoncitos finos. Pique finamente el cebollino y añádalo a las verduras.

Pasos 3

Tueste en seco las semillas de sésamo y los cacahuetes en una sartén, añadiendo el pimentón ahumado molido. Mézclelo con la ensalada y vierta el aliño justo antes de servir.