

Ensalada de fideos soba con aliño de tahini

Tiempo total **25 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.630 kJ / 390 Kcal

Grasas: **14 g** Proteínas: **12 g**
Carbohidratos: **50 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g de fideos soba
80 g de zanahoria
100 g de pepino
100 g de pimiento rojo
0,5 cebolla roja
30 ml Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
10 ml de vinagre de arroz
10 ml de sirope de arce o miel
10 g de tahini
120 g de tomates cherry rojos y amarillos
Unas hojas de cilantro para decorar

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de fideos soba - **80 g** de zanahoria - **100 g** de pepino - **100 g** de pimiento rojo - **0,5** cebolla roja

Cocine los fideos soba según las instrucciones del paquete, enfríelos bajo el grifo con agua fría y escúrralos bien. Pele la zanahoria y córtela, junto con el pepino y el pimiento rojo, en tiras finas (de unos 5 cm de longitud). Lamine la cebolla en gajos finos.

Pasos 2

30 ml Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **10 ml** de vinagre de arroz - **10 ml** de sirope de arce o miel - **10 g** de tahini
Integre todos los ingredientes mencionados y mezcle hasta conseguir un aliño homogéneo.

Pasos 3

120 g de tomates cherry rojos y amarillos - Unas hojas de cilantro para decorar
Parta los tomates cherry en mitades. Combine los fideos con las verduras del primer paso, incorpore los tomates, añada el aliño y mezcle con cuidado. Termine decorando con hojas de cilantro.