KIKKOMAN

Ensalada de Pak choi con pepino, zanahoria y nueces

Tiempo total **15 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
804 kJ / 192 Kcal

Grasas: **13,6 g** Proteínas: **6,3 g**
Carbohidratos: **9,5 g**

INGREDIENTES

2 porciones

100 g	de pak choi
1	pepino verde
1	zanahoria
1 cucharada	de zumo de limón
4 cucharaditas	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1 cucharadita	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharadita	de vinagre de arroz
1 cucharadita	de azúcar
1 cucharadita	de pasta de miso
1	diente de ajo
0,25 cucharadita	de jengibre molido
2 cucharadas	de cacahuetes
1	cebolleta

PREPARACIÓN

Pasos 1

100 g de pak choi - **1** zanahoria - **1** pepino verde
Pique el pak choi, ralle la zanahoria y corte el pepino en rodajas.

Pasos 2

1 cucharada de zumo de limón - **4 cucharaditas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharadita** de vinagre de arroz - **1 cucharadita** de azúcar - **1 cucharadita** de pasta de miso - **1** diente de ajo - **0,25 cucharadita** de jengibre molido - **2 cucharadas** de cacahuetes
Mezcle en un bol el zumo de limón, el Aceite de Sésamo Kikkoman, la Salsa de Soja Kikkoman, el vinagre de arroz, el azúcar, la pasta de miso, el ajo machacado y el jengibre molido.
Tueste las nueces en una sartén seca.

Pasos 3

1 cebolleta
Pique la cebolleta. Mezcle las verduras con la salsa preparada y espolvoree con las nueces tostadas y la cebolleta.