

Ensalada de pepino con nueces, guindilla y salsa de soja

Tiempo total **30 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)

1.655 kJ / 395 Kcal

Grasas: **22 g** Proteínas: **11 g**

Carbohidratos: **40 g**

INGREDIENTES

2 porciones

- 2** pepinos largos, 600 g aprox.
- 1 cucharada** de copos de guindilla
- 1 cucharada** de vinagre de arroz
- 3** Kikkoman Salsa de Soja
- cucharadas** naturalmente fermentada
- 2** de ajo
- 2 cm** de jengibre
- 1 cucharada** de miel
- 1** Kikkoman aceite de
- cucharadita** Sésamo Toastado
- 50 g** de anacardos
- 1 pellizco** de sal
- 1 pellizco** de pimienta
- 50 g** de cilantro fresco
- 50 g** de cebollino
- 50 g** de cebollas asadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 pepinos largos, 600 g aprox.

Corte los pepinos en medias lunas gruesas.

Pasos 2

1 cucharada de copos de guindilla - **1 cucharada** de vinagre de arroz - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **2** dientes de ajo - **2 cm** de jengibre - **1 cucharada** de miel - **1 cucharadita** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **50 g** de anacardos - **1 pellizco** de sal - **1 pellizco** de pimienta

Pique finamente el ajo, el jengibre y los anacardos, y mézclelos en un bol. Añada los copos de guindilla, la Salsa de Soja Kikkoman, el vinagre, la miel y el Aceite de Sésamo Kikkoman e intégralos bien. Sazone con sal y pimienta al gusto. Mezcle los pepinos con el aliño.

Pasos 3

50 g de cilantro fresco - **50 g** de cebollino - **50 g** de cebollas asadas

Pique el cilantro y el cebollino. Mézclelos con los pepinos y sírvalos con las cebollas asadas por encima.