

# Ensalada de zanahoria, jengibre y macadamias

Tiempo total **20 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación 10 Mins. Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)  
**2.766 kJ / 661 Kcal**

Grasas: **51 g** Proteínas: **18,5 g**  
Carbohidratos: **42 g**

## INGREDIENTES

**2 porciones**

**5** zanahorias grandes  
**3** Kikkoman Ponzu -  
**cucharadas** aderezo con salsa de soja  
y vinagre, con zumo de  
yuzu  
**2** Kikkoman aceite de  
**cucharadas** Sésamo Toastado  
**0,5** de cúrcuma  
**cucharadita**  
**1** de jengibre rallado  
**cucharadita**  
**200 g** de edamame cocido  
**1 manojo** de cilantro fresco  
**80 g** de nueces de macadamia

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

**5** zanahorias grandes - **3 cucharadas** Kikkoman Ponzu - aderezo con salsa de soja y vinagre, con zumo de yuzu - **2 cucharadas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **0,5 cucharadita** de cúrcuma - **1 cucharadita** de jengibre rallado  
Pele las zanahorias y córtelas en finas tiras con la ayuda de un pelador. Mézclelas con la Salsa Ponzu Yuzu Kikkoman, el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman, la cúrcuma y el jengibre rallado. Deje reposar durante 10 minutos.

### Pasos 2

**200 g** de edamame cocido - **1 manojo** de cilantro fresco - **80 g** de nueces de macadamia  
Mezcle las zanahorias marinadas con el edamame, el cilantro fresco y las nueces de macadamia.