

Salsa de mayonesa ranchera con bocadillos de coliflor con kimchi

Tiempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación 20 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2230 kJ / 533 Kcal

Grasas: **45,2 g** Proteínas: **12,5 g**
Carbohidratos: **15,6 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Salsa de mayonesa ranchera:

- 2** de suero de leche
cucharadas
 - 3** de mayonesa
cucharadas
 - 1 cucharada** de yogur natural
 - 1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
 - 1 cucharada** de zumo de limón
 - 1** de ralladura de limón
cucharadita
 - 1** ajo picado
 - 2** de cebolleta picada
cucharadas
 - 1 cucharada** de eneldo picado
 - 1 cucharada** de perejil picado
 - 2** de pipas de girasol
cucharadas tostadas
- ### Coliflor al horno:
- 1** coliflor pequeña
 - 4** Kikkoman Salsa picante
cucharadas de Guindilla para Kimchi
 - 2** de yogur natural
cucharadas
 - 2** de aceite de oliva
cucharadas
 - 1 cucharada** de guindilla picada

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 cucharadas de suero de leche - **3 cucharadas** de mayonesa - **1 cucharada** de yogur natural - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharada** de zumo de limón - **1 cucharadita** de ralladura de limón - **1** de ajo picado - **2 cucharadas** de cebolleta picada - **1 cucharada** de eneldo picado - **1 cucharada** de perejil picado - **2 cucharadas** de pipas de girasol tostadas
Mezcle bien todos los ingredientes de la salsa y resérvelos en el frigorífico.

Pasos 2

1 coliflor pequeña - **4 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **2 cucharadas** de yogur natural - **2 cucharadas** de aceite de oliva - **1 cucharada** de guindilla picada
Precaliente el horno a 200 °C. Corte la coliflor en ramilletes más pequeños. Frótelos en una mezcla de Salsa picante de guindilla para Kimchi Kikkoman, yogur, aceite de oliva y guindilla.

Pasos 3

Coloque los trozos de coliflor en una bandeja forrada con papel de horno. Hornéelos durante unos 20 minutos hasta que estén tiernos. Sirva con la salsa de mayonesa ranchera.