

# Salada com manga, feijão preto e mousse de abacate

Tempo total **6 Mins.** **6 Mins.** Tempo de preparação

## INGREDIENTES

**10** Porções

### Para a salada:

- 4** abacates maduros  
(aprox. 625 g, polpa pura)  
**25 ml** de sumo de lima  
**25 ml** Kikkoman Molho de Soja  
Fermentado  
Naturalmente  
**4** mangas maduras, cortadas em cubos  
(aprox. 925 g / 1 x 1 cm)  
**700 g** de feijão preto, cozinhado  
**120 g** de cebola roxa, bem picada  
**5 g** de coentros frescos, picados

### Para o molho:

- 50 ml** de sumo de lima  
**90 ml** de azeite  
**75 ml** Kikkoman Molho de Soja  
Fermentado  
Naturalmente  
**5 g** de sal

### Para guarnição:

- 5 g** de folhas de coentros

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Triture a polpa do abacate com o sumo de lima e o molho de soja Kikkoman até ficar homogéneo.

### Passo 2

Adicione os cubos de manga, o feijão preto, as cebolas e os coentros a uma tigela. Numa segunda tigela, bata o sumo de lima, o azeite e o molho de soja Kikkoman para fazer o molho. Deite o molho sobre a mistura de manga e feijão.

### Passo 3

Sirva a salada com a mousse de abacate em pratos e decore com coentros.