

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.