

Salada asiática de arroz com molho de soja doce

Tempo total **40 Mins.** 25 Mins. Tempo de preparação 15 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

1.632 kJ / 390 kcal

Gorduras totais: **9 g** Proteína: **8 g**

Hidratos de carbono: **66 g**

INGREDIENTES

2 Porções

Salada:

- 100 g** de arroz (de preferência arroz de jasmim)
- 1** pimento vermelho, cortado em cubos pequenos
- 1** pepino, cortado em cubos pequenos
- 1** cenoura, ralada ou cortada em cubos pequenos
- 4** cebolinhas picadas (partes brancas e verdes)
- 10 g** de coentros picados
- 30 g** de amendoins ou caju picados para dar crocância

Molho de soja doce:

- 3 colheres de sopa** Kikkoman Molho para arroz - doce
- 2 colheres de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
- 1 colher de sopa** de vinagre de arroz
- 1 colher de chá** de gengibre ralado
- 1** dente de alho pequeno, esmagado ou bem picado
- 1 colher de sopa** de mel ou xarope de açúcar
- 0,5** lima (sumo)

PREPARAÇÃO

Passo 1

100 g de arroz (de preferência arroz de jasmim)
Cozinhe o arroz de acordo com as instruções da embalagem e, em seguida, espalhe-o num prato grande para arrefecer - isto ajuda-o a arrefecer mais rapidamente e evita que fique colado.

Passo 2

3 colheres de sopa Kikkoman Molho para arroz - doce - **2 colheres de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado - **1 colher de sopa** de vinagre de arroz - **1 colher de chá** de gengibre ralado - **1** dente de alho pequeno, esmagado ou bem picado - **1 colher de sopa** de mel ou xarope de açúcar - **0,5** lima (sumo)

Junte todos os ingredientes do molho numa tigela pequena e misture bem até o mel se dissolver e os sabores ficarem bem combinados.

Passo 3

1 pimento vermelho, cortado em cubos pequenos - **1** pepino, cortado em cubos pequenos - **1** cenoura, ralada ou cortada em cubos pequenos - **4** cebolinhas picadas (partes brancas e verdes) - **10 g** de coentros picados - **30 g** de amendoins ou caju picados para dar crocância

Numa tigela grande, misture o arroz arrefecido com o pimento vermelho, o pepino, a cenoura, a cebolinha e os coentros. Deite o molho preparado por cima e mexa bem para envolver todos os ingredientes uniformemente. Imediatamente antes de servir, polvilhe com os frutos secos picados para dar mais crocância e sabor.

Passo 4

Sirva em pratos e polvilhe com mais alguns frutos secos se desejado.