KIKKOMAN

Salada de cenoura, gengibre e nozes de macadâmia

Tempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)
2.766 kJ / 661 kcal

Gorduras totais: **51 g** Proteína: **18,5 g**
Hidratos de carbono: **42 g**

INGREDIENTES

2 Porções

5	cenouras grandes
3 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Yuzu
2 colheres de sopa	Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
0,5 colheres de chá	de curcuma
1 colheres de chá	de gengibre ralado
200 g	de edamame cozido
1 punhado	de coentros frescos
80 g	de nozes de macadâmia

PREPARAÇÃO

Passo 1

5 cenouras grandes - **3 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Yuzu - **2 colheres de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado - **0,5 colheres de chá** de curcuma - **1 colheres de chá** de gengibre ralado
Descasque as cenouras e corte-as em tiras finas. Misture com o Kikkoman Ponzu Yuzu, o Óleo de Sésamo Kikkoman, a curcuma e o gengibre ralado. Deixe repousar durante 10 minutos.

Passo 2

200 g de edamame cozido - **1 punhado** de coentros frescos - **80 g** de nozes de macadâmia
Misture as cenouras marinadas com o edamame, os coentros e as nozes de macadâmia.