

Salada de funcho, edamame e noz com molho de Ponzu, manjerição e endro

Tempo total **25 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 15 Mins. Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)

2.094 kJ / 500 kcal

INGREDIENTES

4 Porções

Legumes

250 g bolbo de funcho de com os topos cortados

175 g edamame (grãos de soja não amadurecidos) cozidos sem casca

100 g rabanetes

Molho para a salada

50 g Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão

100 g azeite

Guarnição

100 g nozes

20 g gengibre

20 g manjerição

10 g endro

PREPARAÇÃO

Passo 1

Pré-aqueça o forno a 160C. Torre as nozes num tabuleiro por 15 a 20 minutos, até ficarem levemente douradas e perfumadas. Deixe arrefecer e parta em pedaços grosseiros.

Passo 2

Remova a camada externa do funcho. Corte em 4 e fatie cada pedaço o mais finamente possível. Corte os rabanetes em fatias. Escolha o manjerição e folhas de endro e "rasgue" grosseiramente.

Passo 3

Coloque o molho Ponzu e o azeite num recipiente alto com tampa e agite bem por 20-30 segundos, até ficar com aparência opaca. Misture os vegetais e enfeite, adicione o tempero acabado de preparar e sirva.