

# Salada de noodles soba com molho tahini

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

Informação nutricional (por porção)

**1.630 kJ / 390 kcal**

Gorduras totais: **14 g** Proteína: **12 g**

Hidratos de carbono: **50 g**

## INGREDIENTES

**2 Porções**

<b>200 g</b>	de noodles soba
<b>80 g</b>	de cenoura
<b>100 g</b>	de pepino
<b>100 g</b>	de pimento vermelho
<b>0,5</b>	cebola roxa
<b>30 ml</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
<b>10 ml</b>	de vinagre de arroz
<b>10 ml</b>	de xarope de ácer ou mel
<b>10 g</b>	de tahini
<b>120 g</b>	de tomates cherry (vermelhos e amarelos)
	Alguns coentros para decorar

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**200 g** de noodles soba - **80 g** de cenoura - **100 g** de pepino - **100 g** de pimento vermelho - **0,5** cebola roxa

Cozinhe os noodles soba de acordo com as instruções da embalagem, depois passe-os por água fria e escorra-os. Descasque a cenoura e corte-a juntamente com o pepino e o pimento vermelho em palitos finos (com cerca de 5 cm de comprimento). Corte a cebola em fatias finas.

### Passo 2

**30 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **10 ml** de vinagre de arroz - **10 ml** de xarope de ácer ou mel - **10 g** de tahini  
Misture todos os ingredientes para fazer o molho.

### Passo 3

**120 g** de tomates cherry (vermelhos e amarelos) - Alguns coentros para decorar  
Corte os tomates cherry ao meio. Misture os noodles com os legumes do passo 1, adicione os tomates, regue com o molho e misture delicadamente. Decore com os coentros.