

Salada de Espinafres com Vegetais Crocantes e Molho de Sésamo e Amendoim

Tempo total **14 Mins.** 2 Mins. Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de marinada **2 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

1.193 kJ / 285 kcal

Gorduras totais: **23,3 g** Proteína: **8,2 g**

Hidratos de carbono: **10 g**

INGREDIENTES

1 Porções

- 100 g** de espinafres baby
- 250 g** rabanete branco
- 150 g** cenoura
- 1 punhado** de cebolinho
- 1 colheres de sopa** de sementes de sésamo
- 2 colheres de sopa** de amendoins
- 0,5 colheres de chá** de paprika fumada em pó
- Para o molho**
- 2 colheres de sopa** [Kikkoman Molho de Soja](#)
- 2 colheres de sopa** [Ponzu Limão](#)
- 2 colheres de sopa** de azeite
- 1 colheres de sopa** de manteiga de amendoim
- 1 colheres de sopa** [Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin](#)
- 1 pitada** de pimenta

PREPARAÇÃO

Passo 1

Coloque os ingredientes do molho num frasco, feche a tampa e abane o frasco vigorosamente até que todos os ingredientes fiquem misturados.

Passo 2

Lave os espinafres e coloque-os numa tigela. Descasque e corte o rabanete e a cenoura e corte-os em palitos finos. Corte o cebolinho e adicione-o aos vegetais.

Passo 3

Toste os amendoins e as sementes de sésamo numa frigideira sem óleo e adicione a paprika. Misture os frutos secos com a salada e adicione o molho antes de servir.