

Sałatka Wakame z dressingiem sojowym

6+ porcji 8 min

Składniki

- 30g wodorostów wakame (zalej wodorosty gorącą wodą, namocz przez 3-5 min, odcedź z wody)
- 2 świeże ogórki, pokrojone w cienkie półksiężyce
- 4 łyżki prażonego sezamu
- łyżka posiekanych orzechów ziemnych (możesz zmiksować na drobno w robocie Kohersen Mycook)
- 1/3 pęczka świeżej kolendry
- Dressing:
- łyżka oleju sezamowego
- 4 łyżki sosu sojowego
- łyżka prażonego sezamu
- sok z jednej limonki
- łyżka świeżego, startego imbiru
- 2 łyżki pasty sambal
- łyżeczka brązowego cukru trzcinowego
- 70ml dobrej jakości oleju rzepakowego

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki sałatki wymieszaj ze sobą i posyp orzechami

2. w naczyniu miksującym umieść składniki dressingu oprócz oleju rzepakowego. Miksuj dolewając powoli przez otwór cienkim strumieniem olej rzepakowy . Dressingiem polej sałatkę i podawaj od razu

1 min + 3