Asiasalat mit Shiitake

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 15 Minuten	-	2 Personen

ZUTATEN

150 g	Shiitake, in Scheiben geschnitten
150 g	Rotkohl, in feine Streifen geschnitten
150 g	Karotten, schälen und in feine Streifen geschnitten
100 g	grüner Salat, in feine Streifen geschnitten
2 EL	Kokosöl
1 EL	Sojasauce
50 g	Erdnüsse, fettfrei geröstet und grob gehackt
20 g	Pfefferminze, Blätter fein geschnitten

FÜR DAS DRESSING

3 EL	Sesamöl
30 ml	Limettensaft
30 ml	Sojasauce
1 TL	Yaconsirup oder etwas Honig
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und die Shiitake darin scharf anbraten. Mit 1 EL Sojasauce ablöschen und die Pfanne vom Herd nehmen.
Für das Dressing den Limettensaft mit der Sojasauce und dem Yaconsirup oder Honig verrühren und ganz langsam das Sesamöl dazuträufeln und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das geschnittene Gemüse und den Salat auf einem Teller anrichten, das Dressing drüber geben und anschließend die Pilze darauf verteilen. Zum Schluss Erdnüsse und Minze drauf verteilen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet