

Salade de chou rouge aux noix de cajou et pois

durée totale **15 min.** 15 min. temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
1.086 kJ / 258 kcal

Matières grasses: **16 g** Protéines: **8 g**
Glucides: **24 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Salade :

150 g de chou rouge
1 pincée de sel
80 g de carottes
80 g de poivrons rouges
80 g de pois gourmands
1 oignon nouveau haché, y compris les fanes
20 g de pousses de radis
2 càs de coriandre fraîche hachée

Vinaigrette :

1 càs [Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman](#)
1 càs de jus de mandarine fraîchement pressé
1 càs de beurre de cacahuète
1 càs [Huile de sésame grillée Kikkoman](#)
1 càc de sirop d'érable
1 càc [Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman \(125ml\)](#)
0,5 càs d'eau

En plus :

20 g de noix de cajou
2 càc de graines de sésame noir

PRÉPARATION

Étape 1

150 g de chou rouge - **1 pincée** de sel - **80 g** de carottes - **80 g** de poivrons rouges - **80 g** de pois gourmands - **1** oignon nouveau haché, y compris les fanes vertes - **20 g** de pousses de radis - **2 càs** de coriandre fraîche hachée
Émincer finement le chou rouge, le saupoudrer de sel et le masser délicatement avec vos mains pour le ramollir. Éplucher la carotte et la couper en julienne. Couper le poivron rouge en fines lamelles et couper les pois gourmands en petits morceaux en diagonale. Placer les légumes dans un saladier et ajouter l'oignon nouveau haché, les pousses de radis et la coriandre. Mélanger le tout.

Étape 2

1 càs [Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman](#) - **1 càs** de jus de mandarine fraîchement pressé - **1 càs** fraîchement pressé - **1 càs** [Huile de sésame grillée Kikkoman](#) - **1 càc** de sirop d'érable - **1 càc** [Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman \(125ml\)](#) - **0,5 càs** d'eau - **20 g** de noix de cajou - **2 càc** de graines de sésame noir
Dans un bol séparé, mélanger les ingrédients de la vinaigrette : la sauce chili épicée pour kimchi Kikkoman, le jus de mandarine, le beurre de cacahuète, l'huile de sésame Kikkoman, le sirop d'érable, l'assaisonnement Kikkoman pour riz à sushi et l'eau. Verser la vinaigrette sur la salade et mélanger bien. Faire griller les noix de cajou dans une poêle sèche, les laisser refroidir, puis les hacher. Saupoudrer la salade de noix de cajou et de graines de sésame noir, puis servir.