KIKKOMAN

Oktopussalat mit Kohlrabi und saurem Apfel

Gesamtzeit **75 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **60 Min.** Kochzeit **30 Min.** Abkühlzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Salat:

2 kg	Oktopus, gesäubert, roh
60 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
30 ml	Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
60 g	Reisessig
20 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
70 g	Honig
10 g	Knoblauchzehen, fein gehackt
15 g	rote Chili, mild, in dünnen Ringen
500 g	saure Äpfel, in Julienne geschnitten
500 g	Kohlrabi, dünn gehobelt
20 g	Koriander, gehackt
50 g	Frühlingszwiebeln, in dünnen Ringen

Für die Deko:

30 g	Sesam, geröstet
20 g	Korianderblätter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Oktopus hinzufügen und etwa 50–60 Minuten kochen, bis er weich ist. Abgießen und abkühlen lassen.

Schritt 2

In einer kleinen Schüssel Kikkoman Sojasauce, Kikkoman Ponzu Zitrone, Reisessig, Kikkoman Sesamöl, Honig, Knoblauch und Chili verquirlen.

Schritt 3

Den abgekühlten Oktopus in mundgerechte Stücke schneiden und in eine große Rührschüssel geben. Äpfel, Kohlrabi, Koriander und Frühlingszwiebeln hinzufügen. Das vorbereitete Dressing dazugeben und alles gut vermengen.

Schritt 4

Den Salat auf Teller geben und mit Sesam sowie Korianderblättern garniert servieren.