

# Karottensalat mit Ingwer und Macadamia

Gesamtzeit **20 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2.766 kJ / 661 kcal**

Fett: **51 g** Eiweiß: **18,5 g**  
Kohlenhydrate: **42 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

**5** große Karotten  
**3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft  
**2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl  
**0,5 TL** Kurkumapulver  
**1 TL** geriebener Ingwer  
**200 g** gekochte Edamame  
**1 Bund** Koriander  
**80 g** Macadamianüsse

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**5** große Karotten - **3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft - **2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **0,5 TL** Kurkumapulver - **1 TL** geriebener Ingwer  
Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Mit Kikkoman Ponzu Yuzu, Kikkoman Sesamöl, Kurkuma und Ingwer vermischen. 10 Minuten marinieren.

### Schritt 2

**200 g** gekochte Edamame - **1 Bund** Koriander - **80 g** Macadamianüsse  
Die marinierten Karotten mit Edamame, Koriander und Macadamia vermischen.