

سلطة الكينوا الأسبوية بصلصة الهميسو والصويا

الشخص : 2-3

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
المكونات:

- 1 كوب كينوا مطبوخة
- 3/1 كوب جزر مبشور
- 4/1 كوب من الكرنب البنفسجي، مهزق جيداً
- 3/1 كوب أدهامي (فول الصويا)
- 3 ملاعق كبيرة بصل أخضر، مقطع شرائح
- 3 ملاعق كبيرة كزبرة طازجة، مقطعة جيداً
- 4/1 كوب من [الكاجو بجوز الهند والفلفل الحار](#)

الصلصة:

- 3 ملاعق كبيرة من خل الازر
- 2 ملعقة كبيرة من معجون الهميسو النحمر
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من شراب القيقب
- 2 ملعقة كبيرة من صلصة الصويا أو التاماري
- 1 ملعقة صغيرة من سمبال أوليك أو صلصة السريراتشا الحارة
- 1 ملعقة كبيرة زنجبيل طازج، مفروم
- 2 فص ثوم، مفروم

الخطوات:

1. تهرج كل مكونات السلطة معاً في وعاء صغير وتترك جانباً. ونضع المزيج في خلاط ونخلط حتى يصبح المزيج أملس من أجل كثافة سلسلة أكثر.

2. نضع مكونات السلطة في وعاء ونضيف القليل من الصلصة، ونمزج مع التذوق قبل إضافة المزيد من الصلصة. ثم نرش عليها الكاجو بجوز الهند والفلفل الحار قبل التقديم.