سلطة الكينوا الأسيوية بصلصة الميسو والصويا

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min الوقت الكلي: 0 min الأشخاص : 2-3

المكونات:

- 1 كوب كينوا مطبوخة
- 3/1 كوب جزر مبشور
- 4/1 كوب من الكرنب البنفسجي, ممزق جيداً
- 3/1 كوب أدمامي (فول الصويا)
- 3 ملاعق كبيرة بصل أخضر, مقطع شرائح
- 3 ملاعق كبيرة كزبرة طازجة, مقطعة جيدا
- 4/1 كوب منالكاجو بجوز الهند والفلفل الحار

الصلصة:

- 3 ملاعق كبيرة من خل الأرز
- 2 ملعقة كبيرة من معجون الميسو الأحمر
- 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. تمزج كل مكونات الصلصة معاً في وعاء صغير وتترك جانباً. ونضع المزيج في خلاط ونخلط حتى يصبح المزيج أملس من أجل كثافة سلسة 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.