

سلطة الكينوا الأنسيوية بصلصة الهميسو والصويا

النشخص : 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 المند والفلفل الحار

الصلصة:

- 3 ملاعق كبيرة من خل الأرز
- 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 سهبال أوليك أو صلصة السريراتشا الحارة
- 1 ملعقة كبيرة زنجبيل طازج، مغروم
- 2 فص ثوم، مغروم

الخطوات:

1. تهز كل مكونات الصلصة معاً في وعاء صغير وتترك جانباً. ونضع المزيج في خلاط ونخلط حتى يصبح المزيج أهدس من أجل كثافة سلسة أكثر.

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