



MANGO

Lieblich – *fruchtig frisch*

Das volle Fruchtaroma der süssen Mango, ein Hauch von Ingwer und ein Schuss zitroniger Szechuanpfeffer, auch japanischer Pfeffer genannt: fertig ist das fruchtig frische Dressing mit leicht scharfer Note. **Passt zu allen Mischsalaten, Chicorée- Avocado-Salat, Reis-, Pasta- oder Kichererbsensalat und grillierten Crevetten.**

Zutaten für 4 Personen
Zubereitung ca. 10 Minuten

150 g Minikarotten
1 Rande
1/2 Bund rote Radieschen
1/2 Bund gelbe Radieschen
500 g Mischsalat
Alfalfa Sprossen
Randensprossen
KABUKI Mango Dressing

Minikarotten und Rande schälen. Geschältes Gemüse und Radieschen mit einer Mandoline in 1 mm breite Scheiben schneiden.

Salat auf einem Teller anrichten, Gemüsescheiben dazugeben und mit KABUKI Mango Dressing mischen. Mit Sprossen garnieren.

HERVORRAGEND AUCH MIT:
Lachs oder Tofu

