

Fruit & veggiebowl met tomasu en pinda's

Een zoet én hartig begin van de dag, waarmee je gast al een heel eind op weg is naar de dagelijks aanbevolen hoeveelheid groente en fruit. De Rotterdamse sweet sojasaus past perfect bij deze roedjak-achtige 'salade'.

 4 personen

 Sligro-ISPC



Ingrediënten

- 1 kleine appel, klokhuis verwijderd
- ½ komkommer
- 1 kleine venkelknol
- 1 part ananas in de lengte gesneden, schil verwijderd
- 1 limoen
- 2 tl sesamolie
- ½ rode peper, fijngesneden
- 2 el vliespinda's
- 4 el Tomasu sweet soy sauce, of meer naar smaak

Bereiding

- Snijd met behulp van een mandoline de appel, komkommer, venkel en ananas in dunne plakjes. Snijd de limoen doormidden en pers een helft uit. Besprenkel fruit en groenten met het limoensap en de sesamolie en verdeel over kommen of potjes.
- Snijd de andere halve limoen in plakjes of partjes.
- Bestrooi ieder potje met peper en pinda's, leg er een partje limoen bij en besprenkel op het laatste moment met de sweet soy sauce.
- Serveertip: lekker met kokoswater 'on the rocks' en verse munt.