

Ensalada de repollo con betabel, zanahoria e hinojo

Tamaño de la porción: 6

INGREDIENTES

- 3 betabeles pequeños (de aproximadamente 1 libra), pelados y desmenuzados en trozos grandes
- 3 zanahorias grandes (aproximadamente 3/4 de libra), ralladas en trozos grandes
- 1 bulbo de hinojo pequeño, rallado en trozos grandes
- 1 ½ tazas de repollo chino cortado finamente (aproximadamente 1/4 de cabeza)
- 1 cucharada de azúcar morena
- 3 cucharaditas de semillas de sésamo, separadas
- 3 cucharadas de aceite de cacahuete o canola
- 3 cucharadas de jugo de limón fresco (aproximadamente 1 limón)
- 2 cucharadas de vinagre de arroz sazonado
- 1 cucharada de salsa de soya
- 2 cucharaditas de aceite de sésamo
- 1 cucharadita de jengibre fresco picado
- Sal al gusto
- Pimienta recién molida, al gusto

INSTRUCCIONES:

1. Mezcle los 4 primeros ingredientes en un tazón grande.
2. Mezcle la azúcar morena, 2 cucharaditas de semillas de sésamo y los siguientes 6 ingredientes en un tazón pequeño hasta que estén bien integrados.
3. Agregue sal y pimienta.
4. Vierta el aderezo sobre las verduras y revuelva hasta que estén bien cubiertas.
5. Espolvoree el resto de la cucharadita de semillas de sésamo.