



## Ensaladas para el verano

### La ensalada asiática de Lee

COMENSALES: 4, preparado para complementar

PREPARACIÓN: 20 minutos

#### ingredientes

- 1 diente de ajo pequeño, pelado y picado
- 1 trozo de jengibre, de una pulgada de tamaño, pelado y picado
- 1/4 taza de vinagre de arroz
- 2 cucharas de salsa de soja
- 1 cucharita de néctar de agave
- 1/2 cucharita de aceite de sésamo picante (a tu gusto)
- Pimienta fresca
- Sal
- 2 tazas de repollo Napa
- 2 tazas de repollo verde
- 1 zanahoria
- 1/2 pimiento rojo, cortado en trozos pequeños
- 4 cebolletas, cortadas en rebanadas finas
- 2 cucharitas de sésamo tostado

#### preparación

Batir el ajo, el jengibre y el vinagre de arroz en un bol y luego dejarlo en reposo durante 5-10 minutos. Ahora, puedes preparar los vegetales, si todavía no lo has hecho. Introducir la salsa de soja, el agave y el aceite de sésamo a la mezcla de vinagre y sazonar con sal y pimienta a tu gusto. Agregar los repollos, la zanahoria, el pimiento y las cebolletas en un bol grande y por último echar la salsa y el sésamo.