



## Recetario en Línea de Eddy Warman

### ENSALADA DE TORONJA Y JICAMA CON NUECES ACARAMELADAS

ajo picado ½ cda.

1 pequeña de chile tailandés

2 cucharadas.

de vinagre blanco

1 / 2 taza Kikkoman salsa de soja

2 cucharadas. de azúcar

¼ de taza el agua

Empiece por hacer vestir. Mezcle todos los ingredientes del aderezo bien juntos. Ponga a un lado.

Receta para las nueces confitadas

1 / 2 tazas

claras de huevo (aprox. 4 huevos grandes)

1 / 2 taza de azúcar

1 / 4 cda.sal

2 tazas mitades de nueces

1. Pre-caliente el horno a 325 grados Fahrenheit.

2. Con una pala para batir batir la clara de huevo en la medicina. velocidad hasta punto de nieve

3. Aunque todavía está en mezclador agregue lentamente el azúcar y la sal. Continuar batiendo 2 más minutos.

4. Doble de huevo blanco en las nueces, y luego se extendió a una mezcla de nuez sin engrasar la cacerola de la hoja. Al horno durante 15 minutos hasta que las claras de huevo son inflados y

dorado. Mezcle para deflactar los blancos, se extendió de nuevo y hornear hasta que las nueces son

ligeramente tostado (unos 15 minutos)

Ensalada de llegar:

En un tazón grande mezcle el repollo, jícama, zanahoria, rau ram, el aceite y el aderezo.

Ecurrir el exceso de vestirse. Decorar con gajos de toronja y nueces confitadas.

col roja rallada, lavada tres veces

pelados, jícama rallada

zanahorias ralladas

toronja grande, seccionado

nueces dulces (comprados en la tienda o en casa ver receta a continuación)

aceite neutro como la semilla de canola o de uva

picada Rau Ram (menta vietnamita cilantro) o hierbabuena