

# Alghe E Germogli Di Soia

Mettere in ammollo l'alga kombu in acqua tiepida per circa 10 min., lavarla sotto l'acqua corrente e tagliarla a sottili striscioline. Bollire in acqua con aggiunta di salsa di soia l'alga per circa 20 minuti. In una padella capiente, scaldare l'olio d'oliva extra-vergine, unire l'alga, le carote tagliate a rondelle sottili ed i germogli, far saltare per qualche minuto aggiustando di sale se necessario e servire.

## Ingredienti

4 Strisce Alga Kombu  
Salsa Di Soia  
4 Carote  
4 Manciate Germogli Di Soia  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Sale

## Note

Preparazione: 15 minuti.