KIKKOMAN

Kartoffel- og avocadosalat med wasabi

Samlet tid **60 min.**

Næringsindhold:
2.715 kJ / 648 kcal

Fedt: **41,4 g** Protein: **17,5 g**
Kulhydrater: **56,2 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

1 kg	kartofler, skåret i mundrette skiver eller tern
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Økologisk Sojasauce
1 tsk.	wasabipasta
125 ml	mayonnaise
1 spsk.	citronsaft
1 tsk.	sennep (fx dijonsennep)
1 nip	salt og sukker
2	avocado, uden skal og sten og skåret i tern
5	hårdkogte æg, hakket
125 g	blegselleri, hakket
125 g	forårsløg, hakket

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Læg kartoflerne i en gryde, dæk med koldt vand og bring i kog under låg. Reducer varmen og lad kartoflerne koge indtil de netop er møre. Hæld kartoflerne i et dørslag og skyl med koldt vand og lad kartoflerne køle til stuetemperatur.

Step 2

Bland mayonnaise, sojasauce, wasabi, citronsaft, sennep, salt og sukker. Vend kartoffel, avocado, æg, blegselleri og forårsløg i mayonnaise-blandingen.

Step 3

Server med godt brød.