KIKKOMAN

Rustik kartoffelsalat med sesamdressing

INGREDIENSER

4 Portioner

600 g	små kartofler
4	fed hvidløg
	Smagsneutral olie eller sesamolie
1 tsk.	løgpulver
6 spsk.	soja
1 bundt	forårsløg
1 bundt	koriander
	Kikkoman Sesam Sauce

FREMGANGSMÅDE

Step 1

600 g små kartofler - **4** fed hvidløg - Smagsneutral olie eller sesamolie - **1 tsk.** løgpulver - **6 spsk.** soja
Sæt ovnen på 220 grader.

Kom kartoflerne op i et ovnfast fad, skær hvidløgene over, og mas dem let med den flade side af en kniv og kom op til kartoflerne. Bland sesamolie med soja og løgpulver, og hæld det over kartoflerne og vend rundt.

Step 2

Steg i ovnen i 30 minutter, eller til de er gennemstegte.

Step 3

1 bundt forårsløg - **1 bundt** koriander - Kikkoman Sesam Sauce
Tag ud af ovnen, og knus dem let med en gaffel. Server med sesamdressing, fintsnittet forårsløg og et drys koriander.