KIKKOMAN

Salat med æg, asparges, ansjoser og ostesauce

Samlet tid **20 min.** **20 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
3.981 kJ / 936 kcal

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	hovedsalat
3	æg
200 g	grønne asparges
10 g	smør
30 g	ansjosfileter
	En knivspids peber
Sauce:	
50 g	yoghurt naturel
50 g	mayonnaise
1 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
30 g	revet parmesanost

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Bland ingredienserne til saucen.

Step 2

Hårdkog æggene (6 minutter), og pil de afkølede æg.

Step 3

Anret den skyllede salat på tallerknerne.

Step 4

Steg aspargesene let i smør, og læg dem sammen med æggene på salaten.

Step 5

Hæld saucen over, pynt med ansjosfileterne og evt. lidt parmesanost.

Step 6

Drys det med peber og server det.