

Sandwiches med laksefyld

Samlet tid **15 min.** 10 min. Arbejdstid 5 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.096 kJ / 501 kcal

Fedt: **32,5 g** Protein: **20,7 g**
Kulhydrater: **31 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

150 g	bagt laks
0,5	lime (saften heraf)
0,5	citron (saften heraf)
1 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt</u>
1 spsk.	hakket persille
4 skive	surdejsbrød
20 g	rucolasalat
0,25 bundt	grønne asparges
1 spsk.	olivenolie
1 spsk.	sesamfrø

FREM GANGSMÅDE

Step 1

150 g bagt laks - **0,5** lime (saften heraf) - **0,5** citron (saften heraf) - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **1 spsk.** hakket persille
Fjern skindet fra laksen og smuldr laksekødet med en gaffel. Bland det med citron- og limesaft, Kikkoman sojasauce med mindre salt og persille.

Step 2

4 skive surdejsbrød - **20 g** rucolasalat
Fordel laksefyldet på 2 skiver brød og læg rucolasalat ovenpå. Læg de sidste to skiver brød ovenpå salaten.

Step 3

0,25 bundt grønne asparges - **1 spsk.** olivenolie - **1 spsk.** sesamfrø
Steg asparges i olivenolie og drys med sesamfrø.
Server dem sammen med de færdige sandwich.