

# Potet-avokadosalat med wasabi

total tid **60 min.**

Næringsinnhold (per porsjon):  
**2715 kJ / 648 kcal**

Fett: **41,4 g** Protein: **17,5 g**  
Karbohydrater: **56,2 g**

## INGREDIENSE

### R

**4 porsjoner**

<b>1 kg</b>	poteter, skåret i runde skiver eller terninger
<b>4 ss</b>	Kikkoman Naturlig Brygget Økologisk Soyasaus
<b>1 ts</b>	wasabipasta
<b>125 ml</b>	majones
<b>1 ss</b>	sitronsaft
<b>1 ts</b>	sennep (f.eks. dijonsennep)
<b>1 klype</b>	klype salt og sukker
<b>2</b>	avokadoer, skrellet og uten sten, i terninger
<b>5</b>	hardkokte egg, hakket
<b>125 g</b>	forvellet selleri, hakket
<b>125 g</b>	vårløk, hakket

## TILBEREDNING

### Steg 1

Ha potetene i en kasserolle, fyll på vann til potetene er dekket, og kok opp under lokk. Skru ned varmen og la potetene koke til de er passe møre. Hell av potetvannet, skyll potetene med kaldt vann og la dem avkjøles ved romtemperatur.

### Steg 2

Bland majones, Kikkoman naturlig brygget organisk soyasaus, wasabi, sitronsaft, sennep, salt og sukker. Vend potet, avokado, egg, selleri og vårløk i majonesblandingen.

### Steg 3

Server med godt brød.