

Potet-avokadosalat med wasabi

total tid **60 min.**

Næringsinnhold (per porsjon):
2.715 kJ / 648 kcal

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

INGREDIENSER

4 porsjoner

1 kg	poteter, skåret i runde skiver eller terninger
4 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Økologisk Soyasaus</u>
1 ts	wasabipasta
1,25 dl	majones
1 ss	sitronsaft
1 ts	sennep (f.eks. dijonsennep)
1 klype	klype salt og sukker
2	avokadoer, skrellet og uten sten, i terninger
5	hardkokte egg, hakket
125 g	forvellet selleri, hakket
125 g	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.