KIKKOMAN

Sandwicher med laksepålegg

total tid **15 min.** **10 min.** tilberedningstid **5 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.096 kJ / 501 kcal

Fett: **32,5 g** Protein: **20,7 g**
Karbohydrater: **31 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

150 g	bakt laks
0,5	lime (kun saften)
0,5	sitron (kun saften)
1 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt
1 ss	hakket persille
4 skive	surdeigsbrød
20 g	ruccola
0,25 bunt	grønn asparges
1 ss	olivenolje
1 ss	sesamfrø

TILBEREDNING

Steg 1

150 g bakt laks - **0,5** lime (kun saften) - **0,5** sitron (kun saften) - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt - **1 ss** hakket persille
Fjern skinnet fra laksen, smuldre den med gaffel og bland den med sitronsaft, limesaft, Kikkoman Soyasaus – Mindre Salt og persille.

Steg 2

4 skive surdeigsbrød - **20 g** ruccola
Smør laksepålegget på 2 brødskiver og legg ruccolaen oppå. Lukk sandwichene med de 2 siste brødskivene.

Steg 3

0,25 bunt grønn asparges - **1 ss** olivenolje - **1 ss** sesamfrø
Stek aspargesen i olivenolje, dryss over sesamfrø og server sammen med sandwichene.