

Wasabilla maustettu peruna-avokadosalaatti

kokonaisaika **60 min**

Ravintosisältö (per annos):
2715 kJ / 648 kcal

Rasva: **41,4 g** Proteiini: **17,5 g**
Hiilihydraatit: **56,2 g**

AINEKSET

4 annosta

1 kg	perunoita
4 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu luomusoijakastike
1,25 dl	majoneesia
1 tl	wasabitahnaa
1 rkl	sitruunamehua
1 tl	sinappia (esim. Dijon-sinappia)
1 hyppysellinen	suolaa ja sokeria
2	avokadoa kuutioina
5	kovaksi keitettyä kananmunaa
125 g	varsiselleriä
125 g	kevätsipulia silputtuna

VALMISTUS

Vaihe 1

Mettere le patate in un tegame, ricoprire con acqua fredda, chiudere con un coperchio e portare a ebollizione. Ridurre la temperatura e proseguire la cottura. Scolare le patate con uno colino, passarle sotto l'acqua fredda e far raffreddare a temperatura ambiente.

Vaihe 2

Mescolare maionese, salsa di soia biologica a fermentazione naturale Kikkoman, wasabi, succo di limone, senape, sale e zucchero. Aggiungere il composto a base di maionese a patate, avocado, uova, sedano e cipollotti.

Vaihe 3

Servire con del pane.