KIKKOMAN

Dolgulu salatalık sandallarıyla tahinli mayonez sos

toplam süre **15 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **5 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.585 kJ / 648 kcal

Yağ: **58,3 gr** Protein: **18 gr**
Karbonhidrat: **11,2 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Tahinli mayonez sos için:

3 yemek kaşığı	mayonez
1 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 yemek kaşığı	tahin
1 yemek kaşığı	limon suyu
1 tatlı kaşığı	limon kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı	Tabasco sosu
1 tatlı kaşığı	kurutulmuş kekik
1 tatlı kaşığı	siyah susam
1 yemek kaşığı	doğranmış yer fıstığı

Salatalık sandalları için:

2	uzun salatalık
140 gr	krem peynir
1 yemek kaşığı	doğranmış maydonoz
1 yemek kaşığı	doğranmış frenk soğanı
1 yemek kaşığı	limon kabuğu rendesi
0,5 tatlı kaşığı	karabiber
0,5 demet	kuşkonmaz
1 tatlı kaşığı	zeytinyağı
50 gr	dilimlenmiş füme somon
1 tatlı kaşığı	dereotu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

3 yemek kaşığı mayonez - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 yemek kaşığı** tahin - **1 yemek kaşığı** limon suyu - **1 tatlı kaşığı** limon kabuğu rendesi - **1 tatlı kaşığı** Tabasco sosu - **1 tatlı kaşığı** kurutulmuş kekik - **1 tatlı kaşığı** siyah susam - **1 yemek kaşığı** doğranmış yer fıstığı
Tüm malzemeleri karıştırıp buzdolabına koyun.

Adım 2

2 uzun salatalık - **140 gr** krem peynir - **1 yemek kaşığı** doğranmış maydonoz - **1 yemek kaşığı** doğranmış frenk soğanı - **1 yemek kaşığı** limon kabuğu rendesi - **0,5 tatlı kaşığı** karabiber
Salatalıkları uzunlamasına ikiye bölün ve bir kaşık yardımıyla çekirdeklerini çıkarın. Krem peyniri baharatlarla, limon kabuğu rendesiyle ve karabiberle karıştırın. Salatalıkların içine yerleştirin.

Adım 3

0,5 demet kuşkonmaz - **1 tatlı kaşığı** zeytinyağı - **50 gr** dilimlenmiş füme somon - **1 tatlı kaşığı** dereotu
Kuşkonmazı küçük parçalar halinde kesin ve zeytinyağında kızartın. Dolgulu salatalıkların yarısının üzerine yerleştirin. Diğer yarısının üzerine de füme somon ve dereotu ekleyin. Tahinli mayonez sosuyla servis edin.