

Wasabili Patates ve Avokado Salatası

toplam süre **60 dak.**

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

Yağ: **41,4 gr** Protein: **17,5 gr**
Karbonhidrat: **56,2 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

- 1 kg** patates, yuvarlak dilimler veya küpler halinde doğranmış
- 4 yemek kaşığı** Kikkoman Organik Soya Sosu
- 1 tatlı kaşığı** tatlı kaşığı wasabi ezmesi
- 125 ml** mayonez
- 1 yemek kaşığı** limon suyu
- 1 tatlı kaşığı** hardal (örn. Dijon hardalı)
- 1 tutam** tutam tuz ve şeker
- 2** avokado, soyulmuş ve çekirdeksiz, küp küp doğranmış
- 5** haşlanmış yumurta, doğranmış
- 125 gr** kısa süre haşlanmış kereviz, ince doğranmış
- 125 gr** taze soğan, ince doğranmış

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Patatesler, bir tencereye alınır, soğuk suyla kaplanır ve kapağı kapalı halde kaynamaya bırakılır. Isı azaltılır ve patatesler hafif yumuşayana kadar haşlanır. Patateslerin suyu elekte süzülür, biraz soğuk suyun altına tutulur ve oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Adım 2

Mayonez, Kikkoman organik Soya Sosu, wasabi, limon suyu, hardal, tuz ve şeker karıştırılır. Patates, avokado, yumurta, kereviz ve taze soğanlar mayonez karışımı içinde ilave ediniz.

Adım 3

Yanında taze ekmekle servis yapılır.