

Potato and avocado salad with wasabi

Total tid **60 Min.**

Näringsinnehåll (per portion):
2.715 kJ / 648 kcal

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

INGREDIENSER

4 Portioner

1 kg	potatis, skivad eller tärnad
4 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd ekologisk sojasås</u>
1 tsk	wasabipasta
125 ml	majonnäs
1 msk	citronsaft
1 tsk	senap (t.ex. dijonsenap)
1 nypa	nypa salt och strösocker
2	avokador, skalade utan kärna, tärnade
5	hårdkokta ägg, hackade
125 g	förvälld selleri, hackad
125 g	salladslök, hackad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Lägg potatisen i en kastrull, täck med kallt vatten och koka upp med locket på. Sätt ned värmen och låt potatisen koka tills den är precis färdig. Håll av vattnet i en sil, spola hastigt med kallt vatten och låt svalna till rumstemperatur.

Steg 2

Blanda majonnäsen, Kikkoman naturligt bryggd ekologisk sojasås, wasabin, citronsaften, senapen, salt och socker. Vänd ner potatisen, avokadorna, äggen, sellerin och salladslökarna i majonnäsblandningen.

Steg 3

Servera med gott bröd.