

Potato and avocado salad with wasabi

Total tid **60 Min.**

Näringsinnehåll (per portion):
2715 kJ / 648 kcal

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

INGREDIENSE

R

4 Portioner

| | |
|---------------|---|
| 1 kg | potatis, skivad eller tärnad |
| 4 msk | Kikkoman naturligt bryggd ekologisk sojasås |
| 1 tsb | wasabipasta |
| 125 ml | majonnäs |
| 1 msk | citronsaft |
| 1 tsb | 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. Häll 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.