

Smörgåsar med laxkräm

Total tid **15 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.096 kJ / 501 kcal

Fett: **32,5 g** Protein: **20,7 g**
Kolhydrater: **31 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

150 g	bakad lax
0,5	lime (för juice)
0,5	citron (för juice)
1 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås</u>
1 msk	hackad persilja
4 skiva	surdegsbröd
20 g	ruccolasallad
0,25 knippe	grön sparris
1 msk	olivolja
1 msk	sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

150 g bakad lax - **0,5** lime (för juice) - **0,5** citron (för juice) - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås - **1 msk** hackad persilja

Ta bort skalet från laxen, smula sönder den med en gaffel och blanda med citron- och limesaften, Kikkoman sojasås mindre salt och persilja.

Steg 2

4 skiva surdegsbröd - **20 g** ruccolasallad
Bred ut den resulterande laxkrämen på 2 brödskivor och lägg ruccolasalladen ovanpå. Täck med resterande brödskivor.

Steg 3

0,25 knippe grön sparris - **1 msk** olivolja - **1 msk** sesamfrön

Stek sparrisen i olivoljan, strö över sesamfröna och servera till smörgåsarna.