

Kartoffel-Avocado-Salat mit Wasabi

Gesamtzeit **60 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):
2715 kJ / 648 kcal

Fett: **41.4 g** Eiweiss: **17.5 g**
Kohlenhydrate: **56.2 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

- 1 kg** Kartoffeln, in runde Scheiben oder Würfel geschnitten
- 4 EL** Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce
- 1 TL** Wasabipaste
- 125 ml** Mayonnaise
- 1 EL** Zitronensaft
- 1 TL** Senf (z. B. Dijonsenf)
- 1 Prise** Salz und Zucker
- 2** Avocados, geschält und ohne Kern, gewürfelt
- 5** hartgekochte Eier, gehackt
- 125 g** blanchierter Sellerie, gehackt
- 125 g** Frühlingszwiebeln, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kartoffeln in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln solange kochen, bis sie gerade gar sind. Kartoffeln in einem Sieb abgiessen, mit kaltem Wasser abschrecken und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Schritt 2

Mayonnaise, Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce, Wasabi, Zitronensaft, Senf, Salz und Zucker mischen. Kartoffeln, Avocados, Eier, Sellerie und Frühlingszwiebeln in der Mayonnaisemischung wenden.

Schritt 3

Mit gutem Brot servieren.