

Thunfisch Süßkartoffel Salat mit Twist

Gesamtzeit **70 Min.** 25 Min. Vorbereitungszeit **45 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

SOJA-EIER

10 Eier
200 ml [Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce](#)

200 ml Dashi

50 ml Reissessig

TUNA

1 kg Dosenthunfisch
(alternativ 500 gr. roher,
hochwertiger Thunfisch)

40 ml [Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce](#)
Schale von 2 Limetten

WEITERE ZUTATEN

2 Süßkartoffeln
5 Romanasalatköpfe
100 g Edamame, blanchiert
200 g eingelegte Grillpaprika, in
Streifen geschnitten

SESAM-DRESSING

500 ml [Kikkoman Sesamsauce](#)
Limettensaft
Olivenöl
[Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce](#)
etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Eier 7 Minuten kochen, abschrecken und schälen. Danach alle Zutaten für die Marinade mischen, die Eier in einen hohen Behälter geben und komplett mit der Marinade bedecken. Anschließend über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Schritt 2

In Würfel schneiden, in Öl wälzen und für 30 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.

Schritt 3

Dosenthunfisch, Soja-Eier, Süßkartoffeln, Edamame und Paprika auf den halbierten Salatköpfen anrichten.

Schritt 4

Kikkoman Sesamsauce mit etwas Limettensaft, Olivenöl, Kikkoman Sojasauce und Pfeffer mischen. Für einen zusätzlichen Kick können zerstoßene Wasabi-Erdnüsse über den Salat gestreut werden.