

Kartoffel-Avocado-Salat mit Wasabi

Gesamtzeit **60 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):
2.715 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	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Bio-Sojasauce</u>
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 gebrauchte Bio-Sojasauce, Wasabi, Zitronensaft, Senf, Salz und Zucker mischen. Kartoffeln, Avocados, Eier, Sellerie und Frühlingszwiebeln in der Mayonnaisemischung wenden.