

## Kikkoman Eiersalat

Zubereitungszeit **20 Minuten**  
Kalorien pro Portion **347**



### Zutaten für 4 Personen

1 Bund Radieschen  
2 rote Paprika  
1 TL Speiseöl  
3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
8 Frühlingszwiebeln  
80 g Sprossen  
2 Esslöffel Kräuter  
100 g Salat-Mayonnaise  
2 EL Weißweinessig  
frisch gemahlener Pfeffer  
Zucker

1. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden.
2. Eier pellen und vierteln. Paprika waschen, in Würfel schneiden und in erhitztem Öl ca. zwei Minuten braten.
3. Mit zwei Esslöffeln Sojasauce ablöschen.
4. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden.
5. Sprossen evtl. waschen.
6. Für das Dressing Kräuter, Mayonnaise, Essig und restliche Sojasauce verrühren und mit Pfeffer und Zucker würzen.
7. Dressing mit den Salatzutaten vermischen, nach Wunsch auf Salatblättern anrichten und mit knusprigem Baguette servieren.

**Guten Appetit!**