

Картофельный салат с авокадо и васаби

Общее время 60 мин

Пищевая ценность (на порцию):
2715 кДж / 648 ккал

Жиры: **41,4 г** Белки: **17,5 г**
Углеводы: **56,2 г**

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

4 порции

1 кг	картофеля, нарезанного кружками или кубиками
4 ст. л.	Соевый соус Organic Kikkoman
1 ч. л.	пасты васаби
125 мл	майонеза
1 ст. л.	лимонного сока
1 ч. л.	горчицы (например, дижонской горчицы)
1 щепотка	щепотка соли и сахара
2	авокадо, очищенных и без косточки, нарезанных кубиками
5	сваренных вкрутую яиц, мелко порубленных
125 г	бланшированного сельдерея, мелко порубленного
125 г	лука-батун, мелко порубленного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Положить картофель в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы она покрывала картофель и довести до кипения с закрытой крышкой. Уменьшить огонь и варить картофель до готовности, не переваривая. Картофель откинуть на дуршлаг, промыть холодной проточной водой и охладить при комнатной температуре.

Шаг 2

Смешать майонез, соевый соус Kikkoman Organic, васаби, лимонный сок, горчицу, соль и сахар. В эту майонезную смесь добавить и аккуратно перемешать картофель, авокадо, яйца, сельдерей и лук-батун.

Шаг 3

Подать на стол со свежим хлебом.