

Майонезный соус тахини с фаршированными огуречными лодочками

Общее время 15 мин 10 мин Время подготовки 5 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2585 кДж / 648 ккал

Жиры: 58,3 г Белки: 18 г
Углеводы: 11,2 г

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

2 порции

Майонезный соус тахини:

3 ст. л. майонеза
1 ст. л. Соевый соус
натурального брожения
Kikkoman
1 ст. л. пасты тахини
1 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. лимонной цедры
1 ч. л. соуса Табаско
1 ч. л. сушеного тимьяна
1 ч. л. семян черного кунжута
1 ст. л. измельченного арахиса

Огуречные лодочки:

2 длинных огурца
140 г сливочного сыра
1 ст. л. нарезанной петрушки
1 ст. л. нарезанного шнитт-лука
1 ст. л. лимонной цедры
0,5 ч. л. черного перца
1 ч. л. оливкового масла
50 г нарезанного слайсами
копченого лосося
1 ч. л. свежего укропа
0,5 пучка спаржи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

3 ст. л. майонеза - 1 ст. л. Соевый соус
натурального брожения Kikkoman - 1 ст. л. пасты
тахини - 1 ст. л. лимонного сока - 1 ч. л.
лимонной цедры - 1 ч. л. соуса Табаско - 1 ч. л.
сушеного тимьяна - 1 ч. л. семян черного
кунжута - 1 ст. л. измельченного арахиса
Тщательно перемешайте все ингредиенты для
соуса-дипа и уберите его в холодильник.

Шаг 2

2 длинных огурца - 140 г сливочного сыра - 1 ст.
л. нарезанной петрушки - 1 ст. л. нарезанного
шнитт-лука - 1 ст. л. лимонной цедры - 0,5 ч. л.
черного перца
Разрежьте огурцы вдоль и выньте ложкой
семена. Смешайте сливочный сыр с зеленью,
лимонной цедрой и черным перцем. Наполните
половинки огурцов полученной смесью.

Шаг 3

1 ч. л. оливкового масла - 50 г нарезанного
слайсами копченого лосося - 1 ч. л. свежего
укропа - 0,5 пучка спаржи
Нарежьте спаржу небольшими кусочками и
обжарьте на оливковом масле. Выложите на
половину фаршированных огурцов. На другой
половине разложите кусочки копченого лосося
и сверху украсьте добавьте укропом. Подавайте
с соусом.