

# Sałatka ziemniaczana z awokado i wasabi

Czas ogółem **60 min**

Wartości odżywcze (na porcję)  
**2.715 kJ / 648 kcal**

Tłuszcz: **41,4 g** Białko: **17,5 g**  
Węglowodany: **56,2 g**

## SKŁADNIKI

**4 porcj(e/i)**

- 1 kg** ziemniaków pokrojonych w okrągłe plasterki lub kostkę
- 4 łyżki** Naturalnie warzony ekologiczny sos sojowy Kikkoman
- 1 łyżeczka** łyżeczka pasty wasabi
- 125 ml** majonezu
- 1 łyżka** soku z cytryny
- 1 łyżeczka** musztardy (np. dijon)
- 1 szczypta** soli i cukru
- 2** awokado obrane i bez pestki, pokrojone w kostkę
- 5** jajek ugotowanych na twardo i posiekanych
- 125 g** zblanszowanego i posiekanego selera naciowego
- 125 g** posiekanej cebuli dymki

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Ziemniaki włożyć do garnka, zalać zimną wodą, by przykryła bulwy i zagotować pod przykryciem. Zmniejszyć ogień i gotować ziemniaki do miękkości. Następnie odlać wodę przy pomocy durszlaka, opłukać zimną wodą i pozostawić do ostygnięcia.

### Krok 2

Wymieszać majonez, naturalnie warzony ekologiczny sos sojowy Kikkoman, wasabi, sok z cytryny, musztardę, sól i cukier. Ziemniaki, awokado, jajka, seler i cebulę dymkę przełożyć do miski, dodać sos majonezowy i wymieszać.

### Krok 3

Serwować jako dodatek do grillowanych mięs i ryb.