KIKKOMAN

Sałatka ziemniaczana ze smażonymi kaparami

Czas ogółem **40 min** **20 min** Czas przygotowania **20 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.780 kJ / 426 kcal

Tłuszcz: **17,6 g** Białko: **7,5 g**
Węglowodany: **59,9 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

500 g	ugotowanych młodych ziemniaków
1	czerwona cebula
2 łyżki	kaparów
	olej do smażenia
0,5 pęczek	grubego szczypiorku
Dressing:	
1 łyżeczka	musztardy francuskiej gruboziarnistej
2 łyżki	majonezu
2 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
1	ząbek czosnku
1	świeżego rozmarynu
	sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Ziemniaki przekrój na połowy i przełóż do miski.

Krok 2

Cebulę pokrój w cienkie piórka i dodaj do ziemniaków.

Krok 3

Wymieszaj majonez z sosem sojowym i musztardą. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek oraz drobno posiekany rozmaryn.

Krok 4

Wymieszaj sos z ziemniakami i cebulą.

Krok 5

Rozgrzej olej na patelni. Kapary dokładnie odsącz na papierowym ręczniku. Wrzuć na olej i smaż, aż staną się chrupiące. Po usmażeniu ponownie odsącz na ręczniku papierowym.

Krok 6

Posyp ziemniaki smażonymi kaparami oraz posiekanym szczypiorkiem.