KIKKOMAN

Salade de pommes de terre et d'avocat au wasabi

durée totale **60 min.**

Données nutritionnelles (par portion):
2.715 kJ / 648 kcal

Matières grasses: **41,4 g** Protéines: **17,5 g**
Glucides: **56,2 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

1 kg	de pommes de terre, coupées en rondelles ou en dés
4 càs	Sauce soja biologique de fermentation naturelle Kikkoman
1 càc	à café de pâte de wasabi
125 ml	de mayonnaise
1 càs	à café de jus de citron
1 càc	à café de moutarde
1 pincées	de sel et de sucre
2	avocats coupés en dés
5	œufs durs et hachés
125 g	de céleri blanchi haché
125 g	d'oignons de printemps hachés

PRÉPARATION

Étape 1

Mettre les pommes de terre dans une casserole, couvrir d'eau froide, mettre un couvercle et porter à ébullition. Baisser le feu et faire cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tout juste cuites. Égoutter les pommes de terre dans une passoire, les passer sous l'eau froide et laisser refroidir à température ambiante.

Étape 2

Mélanger la mayonnaise, la sauce soja bio Kikkoman, le wasabi, le jus de citron, la moutarde, le sel et le poivre. Retourner les pommes de terre, les avocats, les œufs, le céleri et les oignons de printemps dans le mélange à la mayonnaise.

Étape 3

Servir avec du pain.