

Salsa de mayonesa con aguacate y huevo

Tiempo total **25 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2957 kJ / 706 Kcal

Grasas: **35 g** Proteínas: **20,6 g**
Carbohidratos: **72 g**

INGREDIENTES

2 porciones

2 huevos duros
100 g de aguacate
2 cebolletas
3 tomates secos en aceite
4 cucharadas Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke
50 g de mayonesa
1 cucharadita de vinagre balsámico
1 cucharadita de perejil picado
1 cucharadita de guindilla en polvo Pimienta recién molida
1 baguette
4 espárragos verdes
1 cucharadita de sal
1 cucharadita zanahoria
0,5 pepino
2 tallos de apio

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 huevos duros - **100 g** de aguacate - **2** cebolletas - **3** tomates secos en aceite

Quite la cáscara a los huevos. Píquelos finamente al igual que el aguacate, la cebolleta y los tomates. Mezcle todo.

Pasos 2

4 cucharadas Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke - **50 g** de mayonesa - **1 cucharada** de vinagre balsámico - **1 cucharadita** de perejil picado - **1 pellizco** de guindilla en polvo - Pimienta recién molida
Mezcle los ingredientes picados con la Salsa Poke Kikkoman, la mayonesa, el vinagre, el perejil, la guindilla en polvo y la pimienta.

Pasos 3

1 baguette pequeño - **4** espárragos verdes - **1 cucharadita** de sal - **1** zanahoria - **0,5** pepino - **2** tallos de apio

Corte la baguette en rebanadas y tuéstelas en una sartén. Escalde los espárragos en agua con sal durante unos 3 minutos. Pique la zanahoria, el pepino, el apio y los espárragos en palitos. Sirva las rebanadas de baguette y las verduras con la salsa.