

Salsa de mayonesa y tahini con barquitos de pepino rellenos

Tiempo total **15 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2585 kJ / 648 Kcal

Grasas: **58,3 g** Proteínas: **18 g**
Carbohidratos: **11,2 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Salsa de tahini y mayonesa:

- 3** de mayonesa
cucharadas
- 1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja
naturalmente
fermentada
- 1 cucharada** de tahini
- 1 cucharada** de zumo de limón
- 1** de ralladura de limón
cucharadita
- 1** de salsa Tabasco
cucharadita
- 1** de tomillo seco
cucharadita
- 1** de semillas de sésamo
cucharadita negro
- 1 cucharada** de cacahuets picados
- Barquitos de pepino:**
- 2** pepinos largos
- 140 g** de queso fresco
- 1 cucharada** de perejil picado
- 1 cucharada** de cebollino picado
- 1 cucharada** de ralladura de limón
- 0,5** de pimienta negra
cucharadita
- 0,5 manojo** de espárragos
- 1** de aceite de oliva
cucharadita
- 50 g** de salmón ahumado en
lonchas
- 1** cucharadita de eneldo
cucharadita

PREPARACIÓN

Pasos 1

3 cucharadas de mayonesa - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharada** de tahini - **1 cucharada** de zumo de limón - **1 cucharadita** de ralladura de limón - **1 cucharadita** de salsa Tabasco - **1 cucharadita** de tomillo seco - **1 cucharadita** de semillas de sésamo negro - **1 cucharada** de cacahuets picados Mezcle bien todos los ingredientes de la salsa y resérvelos en el frigorífico.

Pasos 2

2 pepinos largos - **140 g** de queso fresco - **1 cucharada** de perejil picado - **1 cucharada** de cebollino picado - **1 cucharada** de ralladura de limón - **0,5 cucharadita** de pimienta negra Corte los pepinos por la mitad a lo largo y sáqueles las semillas con una cuchara. Mezcle el queso crema con las hierbas, la ralladura de limón y la pimienta negra. Rellene las mitades de pepino con la mezcla.

Pasos 3

0,5 manojo de espárragos - **1 cucharadita** de aceite de oliva - **50 g** de salmón ahumado en lonchas - **1 cucharadita** de eneldo Corte los espárragos en trozos más pequeños y fríalos en aceite de oliva. Colóquelos sobre la mitad de los pepinos rellenos. En la otra mitad, disponga los trozos de salmón ahumado y añada el eneldo. Sirva con la salsa de tahini y mayonesa.