

# Salada de Batata e Abacate com wasabi

Tempo total **60 Mins.**

Informação nutricional (por porção)  
**2715 kJ / 648 kcal**

Gorduras totais: **41,4 g** Proteína: **17,5 g**  
Hidratos de carbono: **56,2 g**

## INGREDIENTES

**4 Porções**

<b>1 kg</b>	de batatas, cortadas em fatias ou cubos
<b>4 colheres de sopa</b>	Kikkoman Molho de Soja Orgânico Fermentado Naturalmente
<b>1 colheres de chá</b>	de chá de wasabi
<b>125 ml</b>	de maionese
<b>1 colheres de sopa</b>	sopa sumo de limão
<b>1 colheres de chá</b>	chá mostarda (por exemplo mostarda de Dijon)
<b>1 pitada</b>	de sal e açúcar
<b>2</b>	abacates sem casca, sem caroço e picados
<b>5</b>	ovos cozidos picados
<b>125 g</b>	de aipo branqueado, picado
<b>125 g</b>	de cebolinho picado

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Coloque as batatas numa panela, cubra com água fria e deixe ferver com a tampa. Reduza o lume e deixe as batatas ferverem até ficarem tenras. Coloque as batatas numa peneira, enxague com água fria e deixe as batatas esfriarem à temperatura ambiente.

### Passo 2

Misture a maionese, molho de soja, wasabi, sumo de limão, mostarda, sal e açúcar. Transforme a batata, abacate, ovo, aipo e cebolinha na mistura de maionese.

### Passo 3

Sirva com um bom pão.