KIKKOMAN®

Wurstsalat

ZUTATEN

4 Portion(en)

2	Paar Knacker
4	Eier
2	Spitzpaprika
6	Essiggurken
4	Frühlingszwiebeln
300 g	würziger Käse (z.B. Emmentaler oder Bergkäse)
6 EL	Maiskeimöl
3 EL	Rotweinessig
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
1 EL	Honig

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Eier hart kochen. Knacker in dünne Streifen schneiden. Paprika, Käse und Essiggurken in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 2

Für die Marinade Öl, Essig, Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit 43% weniger Salz und Honig miteinander vermischen.

Schritt 3

Vor dem Servieren geschnittene Zutaten mit der Marinade vermischen, 15 Minuten ziehen lassen und servieren.