

Salát s vejci, chřestem, ančovičkami a sýrovou omáčkou

Celkový čas vaření **20 min.** **20 min.** Doba přípravy

Nutriční hodnoty (na porci):

3.981 kJ / 936 kcal

INGREDIENCE

2 Porce

100 g	listového salátu
3	vejce
200 g	zeleného chřestu
10 g	másla
30 g	filet ančoviček
	Špetka pepře
Sauce:	
50 g	bílého jogurtu
50 g	majonézy
1 polévková lžíce	<u>Kikkoman Citrónová ponzu omáčka</u>
30 g	strouhaného parmezánu

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Smíchejte ingredience na omáčku.

Krok 2

Uvařte vejce natvrdo (6 minut) a po vychladnutí je oloupejte.

Krok 3

Na talíři rozložte umytý listový salát.

Krok 4

Krátce osmahněte chřest na másle a společně s vejci ho položte na salát.

Krok 5

Přelijte omáčkou, ozdobte filety z ančoviček a případně trochou strouhaného parmezánu.

Krok 6

Posypte pepřem a ihned podávejte.