

Insalata di patate con capperi fritti

Tempo totale **40 Min** 20 Min Tempo di preparazione 20 Min Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2888 kJ / 722 kcal

Grassi: **38 g** Proteine: **12 g**
Carboidrati: **85 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

500 g di patate al forno
1 cipolla rossa
2 cucchiaini di capperi
olio per frittura
0,5 mazzetto di erba cipollina
Dressing:
1 cucchiaino di senape francese con grani antichi
2 cucchiaini di maionese
2 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 d'aglio
1 di rosmarino fresco
sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Cut the potatoes in half and place in a bowl.

Passaggio 2

Cut the onion into thin half moons and add to the potatoes.

Passaggio 3

In a separate bowl mix mayonnaise with Kikkoman Soy Sauce and mustard. Add garlic crushed by a garlic press and finely chopped rosemary.

Passaggio 4

Toss the dressing with the potatoes and the onion.

Passaggio 5

Heat the oil in a frying pan. Drain the capers well on a paper towel. Place them in the pan and fry until crispy. After frying, again drain thoroughly on a paper towel.

Passaggio 6

Sprinkle the potatoes with fried capers and chopped chives.