

# Salsa a base di maionese in stile Tahini con barchette di cetriolo ripiene

Tempo totale **15 Min** 10 Min Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):  
**2.585 kJ / 648 kcal**

Grassi: **58,3 g** Proteine: **18 g**  
Carboidrati: **11,2 g**

## INGREDIENTI

2 Porzioni

**Salsa a base di maionese in stile Tahini:**

**3 cucchiaini** di maionese  
**1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

**1 cucchiaio** di tahini  
**1 cucchiaio** di succo di limone  
**1 cucchiaino** di scorza di limone  
**1 cucchiaino** di salsa Tabasco  
**1 cucchiaino** di timo essiccato  
**1 cucchiaino** di semi di sesamo nero  
**1 cucchiaio** di arachidi tritate

**Barchette di cetriolo:**

**2** cetrioli lunghi  
**140 g** di crema di formaggio  
**1 cucchiaio** di prezzemolo tritato  
**1 cucchiaio** di erba cipollina tritata  
**1 cucchiaio** di scorza di limone  
**0,5 cucchiaino** di pepe nero  
**0,5** di asparagi  
**mazzetto**  
**1 cucchiaino** di olio d'oliva  
**50 g** di salmone affumicato a fette  
**1 cucchiaino** di aneto

## PREPARAZIONE

**Passaggio 1**

**3 cucchiaini** di maionese - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaio** di tahini - **1 cucchiaio** di succo di limone - **1 cucchiaino** di scorza di limone - **1 cucchiaino** di salsa Tabasco - **1 cucchiaino** di timo essiccato - **1 cucchiaino** di semi di sesamo nero - **1 cucchiaio** di arachidi tritate

Mescolare bene tutti gli ingredienti e mettere da parte in frigorifero.

**Passaggio 2**

**2** cetrioli lunghi - **140 g** di crema di formaggio - **1 cucchiaio** di prezzemolo tritato - **1 cucchiaio** di erba cipollina tritata - **1 cucchiaio** di scorza di limone - **0,5 cucchiaino** di pepe nero  
Tagliare i cetrioli a metà nel senso della lunghezza e raccogliere i semi con un cucchiaio. Mescolare la crema di formaggio con le erbe, la scorza di limone e il pepe nero. Riempire le metà di cetriolo con l'impasto creato.

**Passaggio 3**

**0,5 mazzetto** di asparagi - **1 cucchiaino** di olio d'oliva - **50 g** di salmone affumicato a fette - **1 cucchiaino** di aneto

Tagliare gli asparagi in pezzi più piccoli e friggerli in olio d'oliva. Mettere gli asparagi su metà dei cetrioli ripieni. Sull'altra metà, disporre i pezzi di salmone affumicato e aggiungere l'aneto. Servire con la salsa a base di maionese in stile Tahini.