



Poteto Sarada

für 4 Portionen | 45 Minuten | 251 kcal

Dieser japanische Kartoffelsalat ist der perfekte Mix aus cremiger Kewpie-Mayonnaise und knackigem Gemüse. Eine leckere Beilage, die jedes japanische Menü aufpeppt!

Zubereitung:

1. Zutaten für den japanischen Kartoffelsalat bereitlegen. Bitte beachte, dass die Eier bereits fertig gekocht sein sollten.
2. Zuerst die Kartoffeln gründlich waschen, damit sie sauber und bereit zum Kochen sind. Fülle einen großen Topf mit Wasser, füge 1 EL Salz hinzu, und bringe das Wasser zum Kochen. Gib die Kartoffeln ins kochende Wasser und lass sie für etwa 15 – 20 Minuten köcheln, bis sie weich sind und sich leicht mit einer Gabel einstechen lassen. Das sorgt dafür, dass die Kartoffeln später schön cremig werden und die Aromen gut aufnehmen.
3. Während die Kartoffeln kochen, schäle die Möhre und die Zwiebel. Schneide beide der Länge nach halb durch, um sie anschließend in kleine, feine Stücke zu schneiden. So verteilt sich der Geschmack gleichmäßig im Salat und du hast später bei jedem Bissen eine gute Mischung aus den verschiedenen Zutaten.
4. Wasche die Salatgurke gründlich, schneide sie der Länge nach in vier gleichmäßige Viertel und schneide sie dann in dünne Scheiben. Die Gurkenscheiben in eine Schüssel geben, 1 TL Salz hinzufügen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Das Salz entzieht der Gurke etwas Wasser und sorgt dafür, dass sie im Salat knackig bleibt, ohne zu viel Feuchtigkeit abzugeben.
5. Während die Gurke zieht, nimm den gekochten Schinken und schneide ihn in feine Streifen. Der Schinken bringt eine herzhafte Note in den Salat und macht ihn besonders lecker. Die hart gekochten Eier schälen und mit einer Gabel grob zerdrücken. So hast du kleine Stückchen, die sich gut mit den anderen Zutaten verbinden und dem Salat eine schöne Konsistenz verleihen.
6. In einer kleinen Schüssel die Mayonnaise, Senf, Reisessig, Sesamöl und Sesam miteinander verrühren. Schmecke das Dressing mit etwas Salz ab, bis es die gewünschte Würze

Zutaten:

- ☐ 600 g Kartoffeln (mehligkochend)
- ☐ 1 Möhre
- ☐ 1 Zwiebel
- ☐ 1 Salatgurke
- ☐ 60 g gekochter Schinken
- ☐ 2 Eier (hart gekocht)
- ☐ etwas frisch gehackte Petersilie (zum Garnieren)

Für das Dressing:

- ☐ 100 g japanische Mayonnaise
- ☐ 1 TL Karashi Senf
- ☐ 2 EL Reisessig
- ☐ 1 EL Sesamöl
- ☐ 1 EL geröstete weiße Sesamsamen
- ☐ Salz



1maljapan
1mal1japan.de

hat. Dieses Dressing verleiht dem Salat seinen typisch japanischen Geschmack – cremig, leicht würzig und wunderbar harmonisch.

7. Sobald die Kartoffeln gar sind, gieße sie ab und lasse sie im Topf noch etwas ausdampfen und abkühlen. Danach die Kartoffeln schälen und grob zerstampfen. Achte darauf, dass noch einige Stücke erhalten bleiben, damit der Salat eine schöne Textur bekommt.
8. Jetzt kommt alles zusammen! Gib die Möhren, Zwiebeln, Gurken, Schinken und Eier in eine große Schüssel mit dem Dressing. Mische alles gut durch, sodass alle Zutaten gleichmäßig mit dem Dressing überzogen sind.
9. Füge jetzt noch die Kartoffeln hinzu und probiere den Salat – würze bei Bedarf nach. Ein bisschen mehr Salz, Senf oder Reissessig, ganz nach deinem Geschmack. Zum Schluss den Kartoffelsalat mit frisch gehackter Petersilie garnieren und sofort servieren. Dieser Salat schmeckt am besten, wenn er frisch ist, aber du kannst ihn auch gut vorbereiten und später genießen. Fertig – Itadakimasu!

