

Tahini-mayodip met gevulde komkommerbootjes

totale tijd **15 min.** 10 min. voorbereidingstijd 5 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.585 kJ / 648 kcal

Vetten: **58,3 g** Eiwitten: **18 g**
Koolhydraten: **11,2 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Tahini-mayodip:

3 el mayonaise
1 el Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
1 el tahini
1 el limoensap
1 tl citroenrasp
1 tl tabascosaus
1 tl gedroogde tijm
1 tl zwarte sesamzaadjes
1 el gehakte pinda's

Komkommerbootjes:

2 lange komkommers
140 g roomkaas
1 el gehakte peterselie
1 el gehakte bieslook
1 el citroenrasp
0,5 tl zwarte peper
0,5 bos(je) asperges
1 tl olijfolie
50 g Gerooktezalimplakjes
1 tl dille

VOORBEREIDING

Stap 1

3 el mayonaise - **1 el** Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus - **1 el** tahini - **1 el** limoensap -
1 tl citroenrasp - **1 tl** tabascosaus - **1 tl** gedroogde
tijm - **1 tl** zwarte sesamzaadjes - **1 el** gehakte
pinda's

Meng alle ingrediënten voor de dip goed door
elkaar en zet in de koelkast.

Stap 2

2 lange komkommers - **140 g** roomkaas - **1 el**
gehakte peterselie - **1 el** gehakte bieslook - **1 el**
citroenrasp - **0,5 tl** zwarte peper
Snijd de komkommers over de lengte door de helft
en schep de zaadjes er met een lepel uit. Meng de
roomkaas met de kruiden, citroenrasp en zwarte
peper. Vul de komkommerhelften met het
mengsel.

Stap 3

0,5 bos(je) asperges - **1 tl** olijfolie - **50 g**
gerooktezalimplakjes - **1 tl** dille
Snijd de asperges in kleinere stukjes en bak ze in
olijfolie. Leg ze op de helft van de gevulde
komkommer. Leg op de andere helft stukjes
gerookte zalm en strooi er wat dille over. Serveer
met de tahini-mayodip.