KIKKOMAN

Currywurst z majonezem ponzu i sosem chili

Czas ogółem **30 min** **10 min** Czas przygotowania **20 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
4.074 kJ / 973 kcal

Tłuszcz: **72,2 g** Białko: **30,8 g**
Węglowodany: **45,7 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

500 g	passaty (z puszki)
2 łyżki	przecieru pomidorowego
3 łyżki	ketchupu
2 łyżeczki	miodu (lub syropu klonowego albo Słodkiej przyprawy mirin Kikkoman)
1 łyżeczka	granulowanego bulionu warzywnego
2 łyżeczki	granulowanej cebuli (lub 1 mała cebula pokrojona w kostkę)
600 g	frytek (do smażenia lub pieczenia w piekarniku)
100 g	majonezu
3 łyżeczki	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
4	kiełbaski bratwurst
1 łyżeczka	oleju słonecznikowego
4 łyżeczki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
1 łyżka	curry w proszku
1 łyżeczka	papryki w proszku
2 łyżeczki	Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

500 g passaty (z puszki) - **2 łyżki** przecieru pomidorowego - **3 łyżki** ketchupu - **2 łyżeczki** miodu (lub syropu klonowego albo Słodkiej przyprawy mirin Kikkoman) - **1 łyżeczka** granulowanego bulionu warzywnego - **2 łyżeczki** granulowanej cebuli (lub 1 mała cebula pokrojona w kostkę)
Wymieszaj w rondlu passatę, przecier pomidorowy, miód, granulowany bulion i cebulę. Doprowadź do wrzenia i gotuj na wolnym ogniu przez około 10 minut.

Krok 2

600 g frytek (do smażenia lub pieczenia w piekarniku) - **100 g** majonezu - **3 łyżeczki** Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
Przygotuj frytki zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Wymieszaj majonez z Cytrusowym sosem Ponzu Kikkoman.

Krok 3

4 kiełbaski bratwurst - **1 łyżka** oleju słonecznikowego - **4 łyżeczki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman **1 łyżka** curry w proszku - **1 łyżeczka** papryki w proszku - **2 łyżki** Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
Smaż kiełbaski na rozgrzanym oleju przez 8-10 minut ze wszystkich stron, aż będą złocistobrązowe. Sos pomidorowy dopraw Sosem sojowym Kikkoman, curry, papryką i Sosem z chili do kimchi Kikkoman. Pokrój kiełbaski, dodaj do sosu i krótko podgrzej. Podawaj z frytkami i cytrusowym majonezem ponzu.