KIKKOMAN

Currywurst com maionese ponzu e molho picante

Tempo total **30 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **20 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
4.074 kJ / 973 kcal

Gorduras totais: **72,2 g** Proteína: **30,8 g**
Hidratos de carbono: **45,7 g**

INGREDIENTES

4 Porções

500 g	de tomates coados (em lata)
2 colheres de sopa	de polpa de tomate
3 colheres de sopa	de ketchup
2 colheres de chá	de mel (ou xarope de ácer, ou tempero de cozinha doce Kikkoman Mirin)
1 colheres de chá	de caldo de legumes granulado
2 colheres de chá	de cebola granulada (ou 1 cebola pequena picada)
600 g	de batatas fritas (para fritar ou para forno)
100 g	de maionese
3 colheres de chá	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
4	salsichas bratwurst
1 colheres de chá	de óleo de girassol
4 colheres de chá	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
1 colheres de sopa	de caril em pó
1 colheres de chá	de paprica em pó
2 colheres de chá	Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi

PREPARAÇÃO

Passo 1

500 g de tomates coados (em lata) - **2 colheres de sopa** de polpa de tomate - **3 colheres de sopa** de ketchup - **2 colheres de chá** de mel (ou xarope de ácer, ou tempero de cozinha doce Kikkoman Mirin) - **1 colheres de chá** de legumes granulado - **2 colheres de chá** de cebola granulada (ou 1 cebola pequena picada)
Misture os tomates, a polpa de tomate, o mel, o caldo de legumes granulado e as cebola num tacho, deixe ferver e cozinhe em lume brando durante cerca de 10 minutos.

Passo 2

600 g de batatas fritas (para fritar ou para forno) - **100 g** de maionese - **3 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
Prepare as batatas fritas de acordo com as instruções da embalagem. Misture a maionese com o Kikkoman Ponzu Limão.

Passo 3

4 salsichas bratwurst - **1 colheres de sopa** de óleo de girassol - **4 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente **1 colheres de sopa** de caril em pó - **1 colheres de chá** de paprica em pó - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
Frite as salsichas no óleo aquecido de todos os lados durante 8-10 minutos até ficarem douradas. Tempere o molho de tomate com o Molho de Soja Kikkoman, o caril em pó, a paprica em pó e o Molho Kikkoman Kimchi Chili. Corte a salsicha em fatias, adicione ao molho, aqueça brevemente e sirva com as batatas fritas e a maionese Kikkoman Ponzu

Limão.