KIKKOMAN

Maionese para tacos com nachos e feijão

Tempo total **15 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **5 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
4.058 kJ / 970 kcal

Gorduras totais: **54 g** Proteína: **28,9 g**
Hidratos de carbono: **97,3 g**

INGREDIENTES

2 Porções

Maionese para tacos:

3 colheres de sopa	de maionese
1 colheres de sopa	Kikkoman Marinada Teriyaki
1 colheres de chá	de molho sriracha
2 colheres de sopa	de sumo de lima
1 colheres de sopa	de xarope de agave
1 colheres de chá	de paprica fumada
0,5 colheres de chá	de cominhos moídos
0,5 colheres de chá	de coentros moídos
1 colheres de sopa	de coentros picados

Nachos com feijões:

300 g	de feijão preto cozido
3 colheres de sopa	Kikkoman Marinada Teriyaki
150 g	de nachos salgados
1 colheres de chá	de cominhos moídos
1 colheres de chá	de coentros moídos
60 g	de queijo cheddar ralado
0,5 punhado	de coentros

PREPARAÇÃO

Passo 1

3 colheres de sopa de maionese - **1 colheres de sopa** Kikkoman Marinada Teriyaki - **1 colheres de chá** de molho sriracha - **2 colheres de sopa** de sumo de lima - **1 colheres de sopa** de xarope de agave - **1 colheres de chá** de paprica fumada - **0,5 colheres de chá** de cominhos moídos - **0,5 colheres de chá** de coentros moídos - **1 colheres de sopa** de coentros picados
Pre-aqueça o forno a 180 °C. Misture os ingredientes da maionese e coloque no frigorífico.

Passo 2

300 g de feijão preto cozido - **3 colheres de sopa** Kikkoman Marinada Teriyaki - **150 g** de nachos salgados - **1 colheres de chá** de cominhos moídos - **1 colheres de chá** de coentros moídos - **60 g** de queijo cheddar ralado - **0,5 punhado** de coentros
Misture o feijão preto com a marinada Kikkoman Teriyaki. Coloque os nachos num tabuleiro de ir ao forno forrado com papel vegetal. Polvilhe com as especiarias, o feijão e o queijo. Leve ao forno durante cerca de 5 minutos até o queijo derreter. Sirva com a maionese e os coentros.