KIKKOMAN

Torres de batata-doce

Tempo total **45 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação **25 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
1.824 kJ / 437 kcal

Gorduras totais: **27 g** Proteína: **15,5 g**
Hidratos de carbono: **30 g**

INGREDIENTES

4 Porções

1 colheres de sopa	de óleo vegetal
300 g	de batata-doce
200 g	de courgette
4 colheres de sopa	Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel e Sabor Fumado
100 g	de bacon fatiado
100 g	de gouda ralado
80 g	de queijo creme
1 colheres de sopa	de maionese
2 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
1 colheres de sopa	de tomilho fresco picado
	Pimenta moída

PREPARAÇÃO

Passo 1

1 colheres de sopa de óleo vegetal - **300 g** de batata-doce - **200 g** de courgette - **4 colheres de sopa** Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel e Sabor Fumado - **100 g** de bacon fatiado - **100 g** de gouda ralado
Pré-aqueça o forno a 180 °C e unte uma forma de queques com óleo. Descasque as batatas-doces e corte-as em fatias finas juntamente com a courgette. Cubra com molho teriyaki Kikkoman BBQ com mel. Corte o bacon em pedaços. Coloque as batatas doces, a courgette, o bacon e o gouda alternadamente na forma de queque e leve ao forno durante cerca de 25 minutos.

Passo 2

80 g de queijo creme - **1 colheres de sopa** de maionese - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
Misture todos os ingredientes para fazer um molho.

Passo 3

1 colheres de sopa de tomilho fresco picado - Pimenta moída
Retire as torres de batata-doce da forma e prenda-as com espetos de madeira. Polvilhe-as com tomilho e pimenta e sirva-as com o molho.