

Ponzu mayonez ve acı soslu Currywurst

toplam süre **30 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
4.074 kJ / 973 kcal

Yağ: **72,2 gr** Protein: **30,8 gr**
Karbonhidrat: **45,7 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

- 500 gr** süzme konserve domates
- 2 yemek kaşığı** domates salçası
- 3 yemek kaşığı** ketçap
- 2 tatlı kaşığı** bal (veya akçaağaç şurubu, alternatif olarak Kikkoman Mirin-Style Sweet Cooking Seasoning)
- 1 tatlı kaşığı** sebze suyu granülleri
- 2 tatlı kaşığı** granüle edilmiş soğan (veya 1 küçük soğan, küp doğranmış)
- 600 gr** patates kızartması (Kızartmak veya fırınlamak için)
- 100 gr** mayonez
- 3 tatlı kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu
- 4** bratwurst sosis
- 1 tatlı kaşığı** ayçiçeği yağı
- 4 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 1 yemek kaşığı** köri tozu
- 1 tatlı kaşığı** toz biber
- 2 tatlı kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

500 gr süzme konserve domates - **2 yemek kaşığı** domates salçası - **3 yemek kaşığı** ketçap - **2 tatlı kaşığı** bal (veya akçaağaç şurubu, alternatif olarak Kikkoman Mirin-Style Sweet Cooking Seasoning) - **1 tatlı kaşığı** sebze suyu granülleri - **2 tatlı kaşığı** granüle edilmiş soğan (veya 1 küçük soğan, küp doğranmış)
Domatesleri, domates salçasını, balı, sebze suyu granüllerini ve soğanları bir tencerede karıştırın, kaynatın ve yaklaşık 10 dakika kısık ateşte pişirin.

Adım 2

600 gr patates kızartması (Kızartmak veya fırınlamak için) - **100 gr** mayonez - **3 tatlı kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu
Patates kızartmasını paketindeki talimatlarına göre hazırlayın. Mayonezi, Kikkoman Ponzu Lemon ile karıştırın.

Adım 3

4 bratwurst sosis - **1 yemek kaşığı** ayçiçeği yağı - **4 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu **1 yemek kaşığı** köri tozu - **1 tatlı kaşığı** toz biber - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
Bratwurst'u ısıttığınız yağda her tarafı altın kahverengi olana kadar 8-10 dakika kızartın. Domates sosunu Kikkoman Soy Sauce, köri tozu, toz biber ve Kikkoman Kimchi Chili Sauce ile tatlandırın. Bratwurst'u dilimleyin, sosa ekleyin, kısa süreliğine ısıtın. Ardından patates kızartması ve Kikkoman Ponzu Lemon mayonez ile servis yapın.