

Mango salsalı chilaquiles

toplam süre **35 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 25 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.187 kJ / 522 kcal

Yağ: **29,4 gr** Protein: **21,4 gr**
Karbonhidrat: **37,8 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Mango ve domates salsası için:

100 gr çeri domates
1 adet küçük boy soğan
100 gr mango
0,5 misket limonu (kabuğu rendelenmiş ve suyu sıkılmış)

2 tatlı kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu

Chilaquiles için:

1 adet küçük boy soğan
1,5 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
200 gr doğranmış konserve domates
4 tutam öğütülmüş kimyon
0,25 tatlı kaşığı chili tozu
2 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu
2 adet tortilla veya dürüm ekmeği (örneğin, tam buğday veya proteinli)
1 adet küçük boy kırmızı soğan
100 gr beyaz peynir
2 adet yumurta
Birkaç yaprak taze kişniş

HAZIRLANIŞ

Adım 1

100 gr çeri domates - **1** adet küçük boy soğan - **100 gr** mango - **0,5** misket limonu (kabuğu rendelenmiş ve suyu sıkılmış) - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu
Mango ve domates salsasının tüm malzemelerini çok ince küpler hâlinde doğrayın. Ardından misket limonu kabuğu rendesi, suyu ve Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Roasted Garlic ile lezzetlendirin.

Adım 2

1 adet küçük boy soğan - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı **200 gr** doğranmış konserve domates - **4 tutam** öğütülmüş kimyon - **0,25 tatlı kaşığı** chili tozu - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu
Soğanı ince ince doğrayın ve Kikkoman Sesame Oil'de hafifçe kavurun. Doğranmış domatesleri ekleyin, kaynamaya bırakın ve 8-10 dakika kısık ateşte pişirin. Sosu kimyon, chili tozu ve Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Roasted Garlic ile tatlandırın.

Adım 3

2 adet tortilla veya dürüm ekmeği (örneğin, tam buğday veya proteinli) - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
Fırını önceden 200 °C'ye ısıtın. Tortilla'ları yaklaşık 5 x 5 cm'lik parçalar hâlinde kesin, küçük bir fırın kabına dizin, üzerine Kikkoman Sesame Oil gezdirin, dikkatlice harmanlayın ve önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika fırınlayın.

Adım 4

1 adet küçük boy kırmızı soğan - **100 gr** beyaz peynir

Kırmızı soğanı ince halkalar hâlinde kesin ve beyaz peyniri ufalayın. Tortilla'ların üzerine domates sosunu gezdirin, soğan halkaları ile peyniri serpiştirin ve 5 dakika daha fırınlayın.

Adım 5

2 adet yumurta - **1 tatlı kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı** - Birkaç yaprak taze kişniş
Yumurtaları yapışmaz bir tavada Kikkoman Sesame Oil ile sahanda kızartın. Chilaquiles'ın üzerine yerleştirin, taze kişnişle süsleyin ve hazırladığınız salsa ile servis yapın.