KIKKOMAN

Tacolu mayonez sosu eşliğinde fırında fasulyeli nacho

toplam süre **15 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **5 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
4.058 kJ / 970 kcal

Yağ: **54 gr** Protein: **28,9 gr**
Karbonhidrat: **97,3 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Tacolu mayonez sosu:

3 yemek kaşığı	mayonez
1 yemek kaşığı	Kikkoman Teriyaki Marine
1 tatlı kaşığı	sriracha sosu
2 yemek kaşığı	misket limonu suyu
1 yemek kaşığı	agave şurubu
1 tatlı kaşığı	isli kırmızı biber
0,5 tatlı kaşığı	toz kimyon
0,5 tatlı kaşığı	toz kişniş
1 yemek kaşığı	doğranmış taze kişniş

Fırında fasulyeli nachos:

300 gr	haşlanmış siyah fasulye
3 yemek kaşığı	Kikkoman Teriyaki Marine
150 gr	tuzlu nachos
0,5 tatlı kaşığı	toz kimyon
0,5 tatlı kaşığı	toz kişniş
1 demet	doğranmış taze kişniş

HAZIRLANIŞ

Adım 1

3 yemek kaşığı yemek kaşığı mayonez - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Teriyaki Marine - **1 tatlı kaşığı** sriracha sosu - **2 yemek kaşığı** misket limonu suyu - **1 yemek kaşığı** agave şurubu - **1 tatlı kaşığı** isli kırmızı biber - **0,5 tatlı kaşığı** toz kimyon - **0,5 tatlı kaşığı** toz kişniş - **1 yemek kaşığı** doğranmış taze kişniş

Fırını önceden 180 C'ye ısıtın. Sos malzemelerini iyice karıştırın ve buzdolabında dinlendirin.

Adım 2

300 gr haşlanmış siyah fasulye - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Teriyaki Marine - **150 gr** tuzlu nachos - **0,5 tatlı kaşığı** toz kimyon - **0,5 tatlı kaşığı** toz kişniş - **60 gr** grated cheddar cheese - **0,5 demet** doğranmış taze kişniş

Siyah fasulyeleri Kikkoman Teriyaki Marinade ile karıştırın. Nachos'u yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine baharatları, fasulyeleri ve peyniri serpin. Peynir eriyene kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Sos ve taze kişniş ile servis edin.