KIKKOMAN

Currywurst med ponzumajones og chilisaus

total tid **30 min.** **10 min.** tilberedningstid **20 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
4.074 kJ / 973 kcal

Fett: **72,2 g** Protein: **30,8 g**
Karbohydrater: **45,7 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

500 g	tomatpassata (hermetisert)
2 ss	tomatpuré
3 ss	ketchup
2 ts	honning (eller lønnesirup, eventuelt Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style)
1 ts	grønnsaksbuljong, pulver
2 ts	granulert løk (eller 1 liten løk, skåret i terninger)
600 g	pommes frites (til steking i panne eller ovn)
100 g	majones
3 ts	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
4	bratwurster
1 ts	solsikkeolje
4 ts	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 ss	karri
1 ts	paprikapulver
2 ts	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi

TILBEREDNING

Steg 1

500 g tomatpassata (hermetisert) - **2 ss** tomatpuré - **3 ss** ketchup - **2 ts** honning (eller lønnesirup, eventuelt Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style) - **1 ts** grønnsaksbuljong, pulver - **2 ts** granulert løk (eller 1 liten løk, skåret i terninger)
Bland tomatpassata, tomatpuré, honning, grønnsaksbuljong og løk i en kasserolle, gi et oppkok og la det småkoke i ca. 10 minutter.

Steg 2

600 g pommes frites (til steking i panne eller ovn) - **100 g** majones - **3 ts** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
Tilbered pommes frites i henhold til anvisningen på pakken. Bland majones med Kikkoman Ponzu Sitron.

Steg 3

4 bratwurster - **1 ss** solsikkeolje - **4 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus **1 ss** karri - **1 ts** paprikapulver - **2 ss** Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
Stek bratwurstene på alle sider i oppvarmet olje i 8–10 minutter til de er gyllenbrune. Krydre tomatsausen med Kikkoman Soyasaus, karri, paprikapulver og Kikkoman Kimchi Chilisaus. Skjær opp bratwursten, ha den oppi sausen, varm kort opp, og server med pommes frites og Kikkoman Ponzu Sitron-majones.