

# Currywurst s ponzu majonézou a chilli omáčkou

Celkový čas vaření **30 min.** 10 min. Doba přípravy 20 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

**4.074 kJ / 973 kcal**

Tuky: **72,2 g** Bílkoviny: **30,8 g**

Sacharidy: **45,7 g**

## INGREDIENCE

4 Porce

**500 g** pasírovaných rajčat (z konzervy)  
**2 polévkové lžíce** rajčatového protlaku  
**3 polévkové lžíce** kečupu  
**2 čajové lžičky** medu (nebo javorového sirupu, případně Kikkoman Sladkého mirin dochucovadla)  
**1 čajová lžička** zeleninového bujonu  
**2 čajové lžičky** sušené cibule (nebo 1 malá cibule, nakrájená nadrobno)  
**600 g** hranolků (na smažení nebo pečení v troubě)  
**100 g** majonézy  
**3 čajové lžičky** Kikkoman Citrónová ponzu omáčka  
**4** klobásy bratwurst  
**1 čajová lžička** slunečnicového oleje  
**4 čajové lžičky** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo  
**1 polévková lžíce** kari koření  
**1 čajová lžička** sladké papriky  
**2 čajové lžičky** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka

## POSTUP PŘÍPRAVY

**Krok 1**

**500 g** pasírovaných rajčat (z konzervy) - **2 polévkové lžíce** rajčatového protlaku - **3 polévkové lžíce** kečupu - **2 čajové lžičky** medu (nebo javorového sirupu, případně Kikkoman Sladkého mirin dochucovadla) - **1 čajová lžička** zeleninového bujonu - **2 čajové lžičky** sušené cibule (nebo 1 malá cibule, nakrájená nadrobno) Všechny ingredience dejte do menšího hrnce – pasírovaná rajčata, protlak, kečup, med, vývar i cibuli. Přiveďte k varu a vařte na mírném ohni přibližně 10 minut.

**Krok 2**

**600 g** hranolků (na smažení nebo pečení v troubě) - **100 g** majonézy - **3 čajové lžičky** Kikkoman Citrónová ponzu omáčka Hranolky připravte podle návodu na obalu. Mezitím smíchejte majonézu s Kikkoman Ponzu citrónovou sójovou omáčkou.

**Krok 3**

**4** klobásy bratwurst - **1 polévková lžíce** slunečnicového oleje - **4 čajové lžičky** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo **1 polévková lžíce** kari koření - **1 čajová lžička** sladké papriky - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka Klobásy opečte na rozpáleném oleji ze všech stran dozlatova, asi 8–10 minut. Mezitím dochutte rajčatovou omáčku Kikkoman Sójovou omáčkou, kari kořením, paprikou a Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčkou. Nakrájejte klobásy na kolečka, přidejte je do omáčky, krátce prohřejte a podávejte s hranolky a ponzu majonézou.

