KIKKOMAN

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 dochuťte 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.