

Currywurst med ponzu-mayo og chilisaUCE

Samlet tid **30 min.** 10 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:

4.074 kJ / 973 kcal

Fedt: **72,2 g** Protein: **30,8 g**

Kulhydrater: **45,7 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

500 g	tomatpassata (på dåse)
2 spsk.	tomatpuré
3 spsk.	ketchup
2 tsk.	honning (eller ahornsirup, alternativt Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil)
1 tsk.	granuleret grøntsagsbouillon
2 tsk.	granuleret løg (eller 1 lille løg, i tern)
600 g	pommes frites (til stegning eller bagning)
100 g	mayonnaise
3 tsk.	<u>Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer</u>
4	bratwurst-grillpølser
1 tsk.	solsikkeolie
4 tsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
1 spsk.	karrypulver
1 tsk.	paprikapulver
2 tsk.	<u>Kikkoman Krydret ChilisaUCE til Kimchi</u>

FREM GANGSMÅDE

Step 1

500 g tomatpassata (på dåse) - **2 spsk.** tomatpuré - **3 spsk.** ketchup - **2 tsk.** honning (eller ahornsirup, alternativt Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil) - **1 tsk.** granuleret grønstsagsbouillon - **2 tsk.** granuleret løg (eller 1 lille løg, i tern)

Bland tomater, tomatpuré, honning, granuleret grønstsagsbouillon og løg i en gryde. Bring det hele i kog, og lad det simre i 10 minutter.

Step 2

600 g pommes frites (til stegning eller bagning) - **100 g** mayonnaise - **3 tsk.** Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer

Tilbered fritterne i henhold til pakkens anvisninger. Bland mayonnaise med Kikkoman ponzu citrus sojasauce.

Step 3

4 bratwurst-grillpølser - **1 spsk.** solsikkeolie - **4 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce **1 spsk.** karrypulver - **1 tsk.** paprikapulver - **2 spsk.** Kikkoman Krydret ChilisaUCE til Kimchi

Steg grillpølserne i opvarmet olie på alle sider i ca. 8-10 minutter, indtil pølserne er gyldenbrune.

Smag tomatsoUCen til med Kikkoman sojasauce, karrypulver, paprikapulver og Kikkoman kimchi chilisaUCE. Skær de færdigstegte bratwurst i skiver, hæld dem i saucen, og varm dem helt kort op. Server retten med fritter og Kikkoman ponzu citrusmayo.