KIKKOMAN

Små tårne af søde kartofler

Samlet tid **45 min.** **20 min.** Arbejdstid **25 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.824 kJ / 437 kcal

Fedt: **27 g** Protein: **15,5 g**
Kulhydrater: **30 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

1 spsk.	vegetabilsk olie
300 g	søde kartofler
200 g	squash
4 spsk.	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag
100 g	skiveskåret bacon
100 g	revet goudaost
80 g	flødeost
1 spsk.	mayonnaise
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	friskhakket timian
	Friskmalet peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1 spsk. vegetabilsk olie - **300 g** søde kartofler - **200 g** squash - **4 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag - **100 g** skiveskåret bacon - **100 g** revet goudaost
Forvarm ovnen til 180 °C og smør en muffinsform med olie. Skræl de søde kartofler og skær både dem og squash i tynde skiver. Vend dem i Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning. Skær bacon i mindre stykker. Læg skiftevis søde kartofler, squash, bacon og goudaost i muffinsformene og bag dem i 25 minutter.

Step 2

80 g flødeost - **1 spsk.** mayonnaise - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Bland alle ingredienserne sammen til en dip.

Step 3

1 spsk. friskhakket timian - Friskmalet peber
Fjern tårnene med de søde kartofler fra formene og stabiliser dem med træspyd. Drys med timian og peber og server sammen med dippen.