

Currywurst con ponzu mayo e salsa chili

Tempo totale **30 Min** 10 Min Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
4.074 kJ / 973 kcal

Grassi: **72,2 g** Proteine: **30,8 g**
Carboidrati: **45,7 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

500 g di passata di pomodoro (in bottiglia)
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
3 cucchiaini di ketchup
2 cucchiaini di miele (o sciroppo d'acero o Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman)
1 cucchiaino di granulare di brodo vegetale
2 cucchiaini di cipolla granulata (o 1 cipolla piccola, tritata)
600 g di patatine fritte (da friggere o cuocere al forno)
100 g di maionese
3 cucchiaini Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
4 salsicce bratwurst
1 cucchiaino di olio di semi di girasole
4 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaino di curry in polvere
1 cucchiaino di paprika in polvere
2 cucchiaini Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman

PREPARAZIONE

Passaggio 1

500 g di passata di pomodoro (in bottiglia) - **2 cucchiaini** di concentrato di pomodoro - **3 cucchiaini** di ketchup - **2 cucchiaini** di miele (o sciroppo d'acero o Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman) - **1 cucchiaino** di granulare di brodo vegetale - **2 cucchiaini** di cipolla granulata (o 1 cipolla piccola, tritata)

In una casseruola, mescolare la passata di pomodoro, il concentrato di pomodoro, il miele, il granulare di brodo vegetale e la cipolla. Portare a ebollizione e far sobbollire per circa 10 minuti.

Passaggio 2

600 g di patatine fritte (da friggere o cuocere al forno) - **100 g** di maionese - **3 cucchiaini** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman

Preparare le patatine fritte secondo le istruzioni sulla confezione. Mescolare la maionese con la Salsa Ponzu al Limone Kikkoman.

Passaggio 3

4 salsicce bratwurst - **1 cucchiaino** di olio di semi di girasole - **4 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman **1 cucchiaino** di curry in polvere - **1 cucchiaino** di paprika in polvere - **2 cucchiaini** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman

Friggere i bratwurst nell'olio riscaldato su tutti i lati per 8-10 minuti fino a doratura. Condire la salsa di pomodoro con la Salsa di Soia Kikkoman, il curry in polvere, la paprika in polvere e la Salsa Kimchi Kikkoman. Affettare i bratwurst, aggiungerli alla salsa, scaldare brevemente e servire con le

patatine e con la maionese alla Ponzu Kikkoman.