KIKKOMAN

Salsa taco alla maionese con nachos di fagioli al forno

Tempo totale **15 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
4.058 kJ / 970 kcal

Grassi: **54 g** Proteine: **28,9 g**
Carboidrati: **97,3 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Per la salsa taco:

3 cucchiai	di maionese
1 cucchiaio	Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman
1 cucchiaino	di salsa Sriracha
2 cucchiai	di succo di lime
1 cucchiaio	di sciroppo di agave
1 cucchiaino	di paprica affumicata
0,5 cucchiaino	di cumino in polvere
0,5 cucchiaino	di coriandolo in polvere
1 cucchiaio	di coriandolo fresco tritato

Per i nachos di fagioli:

300 g	fagioli neri cotti
3 cucchiai	Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman
150 g	di nachos salati
1 cucchiaino	di cumino in polvere
1 cucchiaino	di coriandolo in polvere
60 g	di formaggio cheddar grattugiato
0,5 mazzetto	di coriandolo fresco

PREPARAZIONE

Passaggio 1

3 cucchiai di maionese - **1 cucchiaio** Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman - **1 cucchiaino** di salsa Sriracha - **2 cucchiai** di succo di lime - **1 cucchiaio** di sciroppo di agave - **1 cucchiaino** di paprica affumicata - **0,5 cucchiaino** di cumino in polvere - **0,5 cucchiaino** di coriandolo in polvere - **1 cucchiaio** di coriandolo fresco tritato
Preriscaldare il forno a 180 ºC. Mescolare accuratamente gli ingredienti e mettere da parte in frigorifero.

Passaggio 2

300 g fagioli neri cotti - **3 cucchiai** Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman - **150 g** di nachos salati - **1 cucchiaino** di cumino in polvere - **1 cucchiaino** di coriandolo in polvere - **60 g** di formaggio cheddar grattugiato - **0,5 mazzetto** di coriandolo fresco
Mescolare i fagioli neri con la marinata Teriyaki Kikkoman. Posizionare i nachos su una teglia foderata con carta forno. Cospargere con le spezie, i fagioli e il formaggio. Cuocere per circa 5 minuti fino a quando il formaggio non sarà completamente sciolto. Servire con la salsa e con il coriandolo fresco.