

# Currywurst chilikastikkeella

kokonaisaika **30 min** 10 min esivalmistelut 20 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):

**4.074 kJ / 973 kcal**

Rasva: **72,2 g** Proteiini: **30,8 g**

Hiilihydraatit: **45,7 g**

## AINEKSET

4 annosta

|              |                                                                                        |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>500 g</b> | valutettuja säilyketomaatteja                                                          |
| <b>2 rkl</b> | tomaattisosea                                                                          |
| <b>3 rkl</b> | ketsuppia                                                                              |
| <b>2 tl</b>  | hunajaa (tai vaahterasirappia tai Kikkoman mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike) |
| <b>1 tl</b>  | kasvisliemikuutio                                                                      |
| <b>2 tl</b>  | raikeistettu sipuli (tai 1 pieni sipuli silputtuna)                                    |
| <b>600 g</b> | ranskalaisia (pakaste)                                                                 |
| <b>100 g</b> | majoneesia                                                                             |
| <b>3 tl</b>  | <u>Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u>                 |
| <b>4</b>     | bratwurstia                                                                            |
| <b>1 tl</b>  | auringonkukkaöljyä                                                                     |
| <b>4 tl</b>  | <u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>                                |
| <b>1 rkl</b> | curryjauhetta                                                                          |
| <b>1 tl</b>  | paprikajauhetta                                                                        |
| <b>2 tl</b>  | <u>Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille</u>                                      |

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**500 g** valutettuja säilyketomaatteja - **2 rkl** tomaattisosea - **3 rkl** ketsuppia - **2 tl** hunajaa (tai vaahterasirappia tai Kikkoman mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike) - **1 tl** kasvisliemikuutio - **2 tl** raikeistettu sipuli (tai 1 pieni sipuli silputtuna)  
Sekoita kattilassa tomaatit, tomaattisose, hunaja, murennettu kasvisliemikuutio sekä sipuli, kiehauta ja anna kiehua hiljaa n. 10 minuuttia.

### Vaihe 2

**600 g** ranskalaisia (pakaste) - **100 g** majoneesia - **3 tl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa  
Valmista ranskalaiset pakkauksen ohjeen mukaan. Sekoita majoneesi ja Kikkoman ponzu-sitrussoijakastike.

### Vaihe 3

**4** bratwurstia - **1 rkl** auringonkukkaöljyä - **4 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike **1 rkl** curryjauhetta - **1 tl** paprikajauhetta - **2 rkl** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille  
Paista bratwurstia kuumassa öljyssä n. 8–10 minuuttia, kunnes ne ovat joka puolelta kullanruskeita. Mausta tomaattikastike Kikkomanin soijakastikkeella, curryjauheella, paprikajauheella sekä Kikkomanin kimchi-chilikastikkeella. Leikkaa bratwursti paloiksi ja lisää kastikkeen sekaan. Lämmitä hetki ja tarjoile ranskalaisten ja Kikkoman ponzu-majoneesin kera.