

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

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)
600 g	ranskalaisia (pakaste)
100 g	majoneesia
3 tl	<u>Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u>
4	bratwurstia
1 tl	auringonkukkaöljyä
4 tl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
1 rkl	curryjauhetta
1 tl	paprikajauhetta
2 tl	<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 kastikkeeseen sekaan. Lämmitä hetki ja tarjoile ranskalaisten ja Kikkoman ponzu-majoneesin kera.