KIKKOMAN

Taco-majoneesidippi ja papunachot

kokonaisaika **15 min** **10 min** esivalmistelut **5 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
4.058 kJ / 970 kcal

Rasva: **54 g** Proteiini: **28,9 g**
Hiilihydraatit: **97,3 g**

AINEKSET

2 annosta

Taco-majoneesidippi:

3 rkl	majoneesia
1 rkl	Kikkoman Teriyaki -marinadi
1 tl	sriracha-chilikastiketta
2 rkl	limettimehua
1 rkl	agavesiirappia
1 tl	savupaprikajauhetta
0,5 tl	jauhettua kuminaa
0,5 tl	jauhettua korianteria
1 rkl	silputtua tuoretta korianteria

Papunachot:

300 g	keitettyjä mustapapuja
3 rkl	Kikkoman Teriyaki -marinadi
150 g	suolattuja nacho-maissilastuja
1 tl	jauhettua kuminaa
1 tl	jauhettua korianteria
60 g	raastettua cheddarjuustoa
0,5 nippu	tuoretta korianteria

VALMISTUS

Vaihe 1

3 rkl majoneesia - **1 rkl** Kikkoman Teriyaki -marinadi - **1 tl** sriracha-chilikastiketta - **2 rkl** limettimehua - **1 rkl** agavesiirappia - **1 tl** savupaprikajauhetta - **0,5 tl** jauhettua kuminaa - **0,5 tl** jauhettua korianteria - **1 rkl** silputtua tuoretta korianteria
Lämmitä uuni 180 asteeseen. Sekoita kaikki dippiainekset hyvin ja laita jääkaappiin tekeytymään.

Vaihe 2

300 g keitettyjä mustapapuja - **3 rkl** Kikkoman Teriyaki - marinadi - **150 g** suolattuja nacho-maissilastuja - **1 tl** jauhettua kuminaa - **1 tl** jauhettua korianteria - **60 g** raastettua cheddarjuustoa - **0,5 nippu** nippu tuoretta korianteria
Sekoita mustapavut ja Kikkomanin Teriyaki-marinadi. Asettele nachot leivinpaperilla vuoratulle pellille. Ripottele päälle mausteet, pavut ja juusto. Kypsennä uunissa n. 5 minuuttia, kunnes juusto on sulanut. Tarjoile dipin ja tuoreen korianterin kera.