KIKKOMAN

Curryworst met ponzu-mayo en chilisaus

totale tijd **30 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **20 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
4.074 kJ / 973 kcal

Vetten: **72,2 g** Eiwitten: **30,8 g**
Koolhydraten: **45,7 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

500 g	gezeefde tomaten (uit blik)
2 el	tomatenpuree
3 el	ketchup
2 tl	honing (of ahornsiroop, alternatief Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden
1 tl	groentebouillongranulaat
2 tl	gegranuleerde ui (of 1 kleine ui, in blokjes gesneden)
600 g	friet (om te frituren of in de oven te bakken)
100 g	mayonaise
3 tl	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
4	braadworsten
1 tl	zonnebloemolie
4 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 el	kerriepoeder
1 tl	paprikapoeder
2 tl	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi

VOORBEREIDING

Stap 1

500 g gezeefde tomaten (uit blik) - **2 el** tomatenpuree - **3 el** ketchup - **2 tl** honing (of ahornsiroop, alternatief Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden - **1 tl** groentebouillongranulaat - **2 tl** gegranuleerde ui (of 1 kleine ui, in blokjes gesneden)
Meng de tomaten, tomatenpuree, honing, groentebouillongranulaat en ui in een sauspan, breng aan de kook en laat ongeveer 10 minuten sudderen.

Stap 2

600 g friet (om te frituren of in de oven te bakken) - **100 g** mayonaise - **3 tl** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
Bereid de friet volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng de mayonaise met de Kikkoman Ponzu Lemon.

Stap 3

4 braadworsten - **1 el** zonnebloemolie - **4 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus **1 el** kerriepoeder - **1 tl** paprikapoeder - **2 el** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
Bak de braadworsten in de verhitte olie in 8-10 minuten aan alle kanten goudbruin. Breng de tomatensaus op smaak met de Kikkoman Sojasaus, kerriepoeder, paprikapoeder en Kikkoman Kimchi Chilisaus. Snijd de braadworst in plakjes, voeg toe aan de saus, verwarm kort en serveer met de friet en Kikkoman Ponzu Citroenmayo.